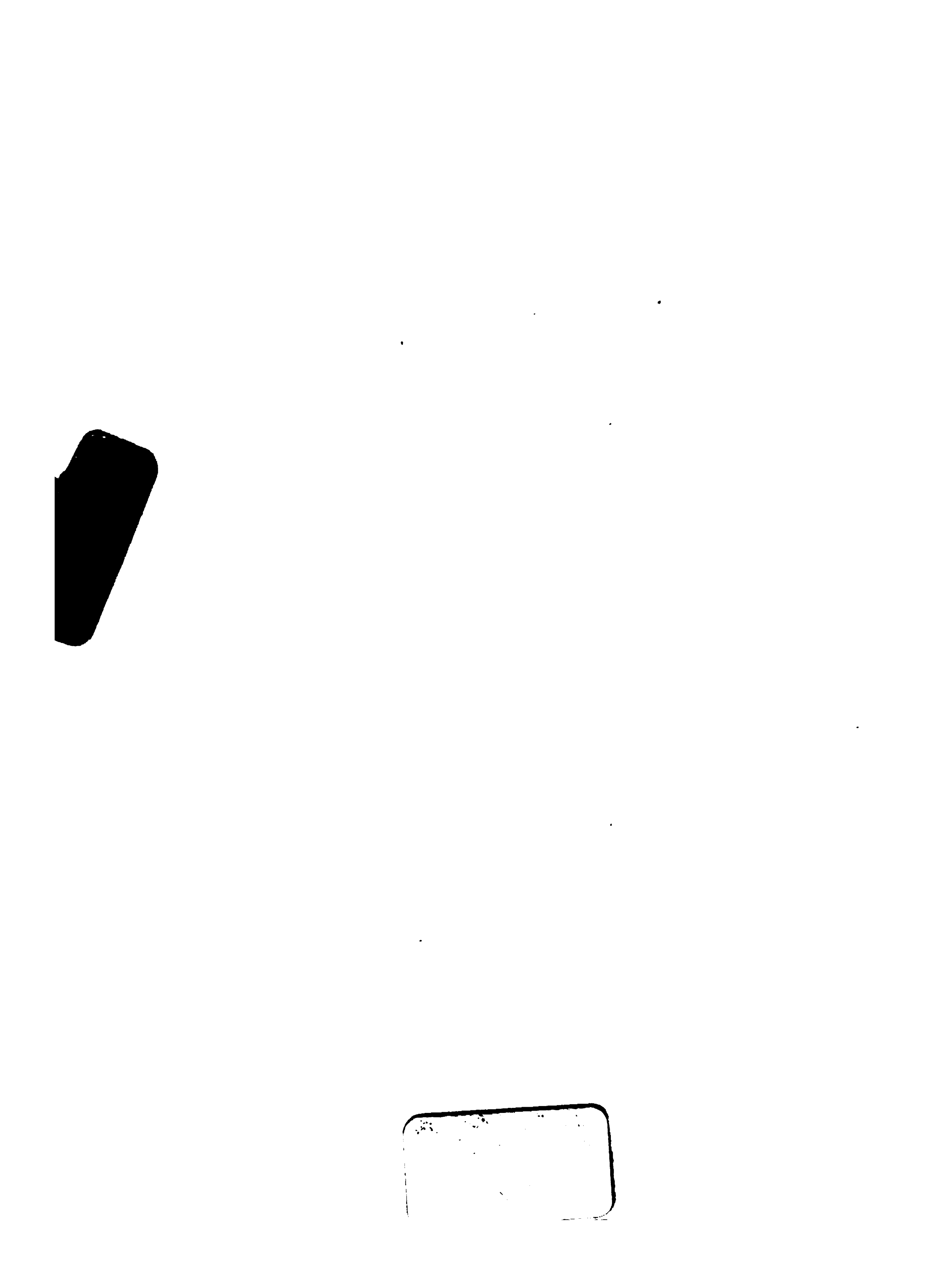

NYPL RESEARCH LIBRARIES
3 3433 00078090 2



KBB
Guyer



# DAS HOTELWESEN DER GEGENWART

VON

EDUARD GUYER

MIT 57 IN DEN TEXT GEDRUCKTEN ORIGINAL-PLÄNEN

ZÜRICH
DRUCK UND VERLAG VON ORELL FÜSSLI & CO.
1874

# DAS HOTELWESEN

DER

GEGENWART

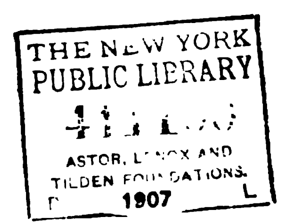
# DAS
# HOTELWESEN
# DER
# GEGENWART

VON

EDUARD GUYER

MIT 57 IN DEN TEXT GEDRUCKTEN ORIGINAL-PLÄNEN

ZÜRICH
VERLAG VON ORELL FÜSSLI & CO.
1874






ZÜRICH. — TYP. ORELL FÜSSLI & CO.

# Inhalts-Verzeichniss.

# Verzeichniss der Illustrationen.

## Zeichen - Erklärung.

In den Grundrissen sind bezeichnet:

Die Schlafzimmer durch die eingezeichneten Betten. (Rechteck mit diagonalem Kreuz.) ... ... ... ... ...

Die Salons, Wohnzimmer und Speiselocalitäten durch eine Linien-Einfassung des innern Raumes ... ... ... ... ...

Die Badzimmer durch Badwannen ... ... ... ... ...

Die Toiletten (Closets, Aborte) ... ... ... ... ...

Lichthöfe, Oberlicht, wenn mit Glas gedeckt meistens durch punktirte Kreuzlinien ... ... ... ... ...

Wendeltreppen ... ... ... ... ...

*Sämmtliche Illustrationen (nach den Zeichnungen des Verfassers angefertigt) sind Original-Erzeugnisse der Xylographischen Anstalt und Galvanoplastik von ORELL FÜSSLI & CO. in ZÜRICH.*

# Vorrede.

Das Verkehrsleben hat sich in den letzten Jahren in ungeahnter Weise derart entwickelt, dass auch das Hotelwesen, als ein Theil desselben, mehr als früher Gegenstand allgemeiner Aufmerksamkeit geworden ist. Nicht nur diejenigen Personen, deren Berufsthätigkeit ein unmittelbares Interesse für diesen Theil des öffentlichen Lebens bedingt — nicht nur Wirthe, Architekten, Verwaltungen und Aktionäre von Hotelunternehmungen, sondern auch jeder einzelne Reisende anerkennen der nähern Betrachtung des Hotelwesens eine grössere Berechtigung, welche ihren Ausdruck in den täglichen Besprechungen und Unterhaltungen des reisenden Publikums aller Länder, Sprachen und Stände und in der Reiseliteratur der gesammten Welt findet.

Man sollte nun glauben, dass dieses rege Interesse, diese mannigfachen Beurtheilungen dazu führen müssten, ein klares Bild, ein richtiges Verständniss des Hotelwesens allgemein zu verbreiten: die Erfahrung hat jedoch gezeigt, dass diess nur in geringem Maasse der Fall ist.

Der Grund mag darin liegen, dass bei dem raschen Wechsel aller Verhältnisse heutzutage der Einzelne besonders auf diesem Gebiete des Verkehrslebens seinen individuellen Standpunkt, seine persönliche Auffassung festhält; gerade weil hier die beste Gelegenheit geboten ist, das Eigenthümliche persönlicher Ansichten, Gewohnheiten und Vorurtheile zur Geltung zu bringen.

Bisanhin hat man sich noch wenig daran gewöhnt, das Hotelwesen oder das Wirthschaftsfach überhaupt einer Beurtheilung allgemeinerer Art zu unterbreiten oder dasselbe von einem höhern, umfassenden Standpunkt aus zu betrachten. Der Wirth gilt bei sehr vielen Reisenden noch immer für eine Person, deren Berufsthätigkeit weder besondere Kenntnisse, noch besondere Anstrengungen körperlicher, geschweige denn geistiger Art voraussetze und deren höchste Aufgabe darin bestehen könne, gegen Bezahlung den Ansichten jedes Einzelnen gerecht zu werden und jeder Laune zu entsprechen.

Diese Vorurtheile aufzuklären und die Verhältnisse darzustellen, wie sich dieselben in der Erfahrung gezeigt und im Verkehr der Gegenwart entwickelt haben, bildet eine der Aufgaben, deren Lösung ich durch diese Bearbeitung in etwelcher Weise zu fördern hoffe. Allein mein Bestreben geht insbesondere auch dahin, jungen Leuten, welche sich dem Hotelgeschäfte widmen wollen, eine Anleitung zum sichern und raschern Verständniss vieler Verhältnisse zu geben, welche ihnen theils unbekannt sind, oder deren Zusammenhang und wechselseitige Beziehung erst durch spätere lange Erfahrungen klar gemacht werden. Gleichzeitig soll nachgewiesen werden, wie auch im Wirthsberuf eine höhere Auffassung und ein Fortschritt nicht nur möglich, vielmehr wünschenswerth sei, derselbe jedoch nur durch tüchtige Kenntniss aller Theile des gewählten Berufs, ausdauernde Arbeit, Ordnung und möglichst gediegene Geistes- und Gemüthsbildung gesichert werden könne.

Ich bin mir wohlbewusst, dass diese Arbeit eine vollkommen richtige Lösung der gestellten Aufgabe und eine auch nur annähernd vollständige Erschöpfung des Gegenstandes, schon mit Rücksicht auf den Umfang des Buches, nicht gestattet, allein ich hoffe, dass der Inhalt jedem Leser einen allgemeinen Einblick in

das Hotelwesen und manchen Aufschluss über bisanhin unbekannte Verhältnisse bieten werde, und empfehle damit dieses Buch der Nachsicht des Publikums.

Denjenigen Herren Architekten, Collegen und Freunden, welche durch Ueberlassung von Plänen und Notizen über Betriebsverhältnisse in freundschaftlicher Weise meinem Unternehmen entgegengekommen sind und ihr Zutrauen in dasselbe bewiesen haben, spreche ich an dieser Stelle meinen verbindlichsten Dank aus.

ZÜRICH, im Februar 1874.

*DER VERFASSER.*

# Einleitung.

Der Wandertrieb, die Reiselust, der menschlichen Natur bis zu einem gewissen Grade eigen, ist bei der einen Race stärker ausgeprägt als bei der andern, ändert sich aber im Laufe der Zeiten innerhalb eines einzelnen Volkes je nach den Einflüssen des Clima's und der Wohnsitze. Desshalb ist das Reisen so alt wie die Menschheit selbst, beginnt doch die alttestamentliche Ueberlieferung mit der Erzählung, wie das erste Menschenpaar, wenn auch wider Willen, sich zum Reisen bequemen musste, und kaum dürfte irgend ein Volk sagenhafte oder geschichtliche Ueberlieferungen aufweisen, welche selbst in ihren dunkelsten Anfängen nicht von Veränderungen in seinen Wohnsitzen berichtet. Eine eigenthümliche Uebereinstimmung des Lebens eines Volkes mit demjenigen eines einzelnen Menschen ist auch darin zu ersehen, dass der Wandertrieb um so stärker, die Raschheit des Entschlusses und die Schnelligkeit in der Ausführung um so grösser sich zeigten, je unvermischter, je jugendlicher das Volk war. Das Verändern der Heimath mag früher wie noch jetzt, sowohl in Bezug auf unmittelbare Ursache, als auf Dauer und Zweck, ein Verschiedenes gewesen sein. Der Nomade, welcher mit seinem Stamme, seiner Familie, Heerde und ganzem Besitzthum neue Weiden aufsuchte, folgte andern Beweggründen als der Chinese und der Phönicier, der des Gewinnes halber nicht nur bedeutende Länderstrecken durchzog, sondern auch keine Gefahr, keine Mühe scheute, um entweder neue Tausch- und Handelsartikel aufzufinden oder neue Absatzgebiete sich zu sichern.

Bei der einfachen patriarchalischen Lebensweise der Nomadenvölker und ihren wenigen Bedürfnissen vermochte nur der Mangel an ausreichender Weide für ihre Heerden, der Einfluss von klimatischen Veränderungen, die Folgen von Zerwürfnissen unter einander oder von Krieg mit ihren Nachbarn sie zum Verlassen ihrer Wohnplätze zu bestimmen.

Wenn Nomadenstämme bleibend ihre frühere Heimath aufgaben, knüpften sie die Entwicklung ihres Volkes oder ihres einzelnen Stammes an den Erwerb neuer Länder, sei es nun in friedlicher Weise, sei es durch Kampf,

Vertreibung, Unterdrückung oder Vernichtung der frühern Inhaber. Die Bewegungen einzelner Klassen, Kasten, Theile oder einzelner Individuen jedoch eines Volkes nach ausserhalb ihrer Heimat gelegenen Gegenden, verdankten ihren ersten Anstoss hauptsächlich der Eroberungssucht und Habgier, dem Handel und der Industrie, dem Religionseifer, sowie der Wissbegierde und später der Ausbreitung der Wissenschaften.

Während nun die Eroberungszüge, Reisen und Wanderungen ganzer Völker oder Kasten derselben, die Anlage von Colonien und die Niederlassung und Verschmelzung verschiedener Stämme in fremden Ländern und mit andern Völkern der Geschichte angehören, können hier nur diejenigen Reisen Berücksichtigung finden, welche in Handelsinteressen, aus Forschungstrieb und Wissbegierde, sowie aus Gesundheitsrücksichten und zum Vergnügen, zur Erholung über die Grenzen der ursprünglichen Heimath hinaus unternommen werden, meistens mit dem Bestreben an den Ausgangspunkt der Reise zurückzukehren. Der Vergnügungs- und Erholungsreisenden unserer Tage waren freilich im Alterthum und noch in den letzten Jahrhunderten schon in Folge des Mangels an Communikationen und der ungleichmässigern Vertheilung der Mittel (des Geldes) eine geringe Zahl im Verhältniss zur jetzigen Bewegung. Im Allgemeinen begnügten sich die Erholungsbedürftigen früherer Zeiten mehr mit ihrer nächsten Umgebung und versorgten sich bei einem irgend etwas längern Aufenthalt mit allem Nöthigen von Hause aus, wie wir solche Expeditionen in ältern und neuern culturhistorischen Abhandlungen, wie z. B. Hess' Badenfahrt oft mit viel Humor beschrieben finden.

Die ursprünglichste Art der Unterkunft auf Reisen gewährte die Gastfreundschaft bei Freunden oder Geschäftsbekannten. Grössere Gesellschaften, Caravanen, welche schon mit Rücksicht auf unwirthliche Gegenden und weitgelegene Ziele mit allem Nöthigen für Lebensunterhalt versehen sein mussten und zum Reisen selbst vieler Trag- oder Zugthiere bedurften, konnten unmöglich auf Gastfreundschaft allein Anspruch machen und wurde desshalb schon in frühester Zeit durch Anlage von Caravanserais, wenn auch nicht für Unterhalt, doch wenigstens für Obdach und Wasser gesorgt. Wo die Entwicklung der Verkehrsverhältnisse sich noch wenig geltend gemacht hat, wie im Orient, da sind auch die Unterkunftsmittel seit Jahrhunderten beinahe die gleichen geblieben.

Im Mittelalter gewährten die Klöster gewöhnlich gern und unentgeltlich Unterkunft, bis sich nach und nach durch Ansiedelungen um die Klöster, Stifte und Abteien, sowie durch das Zusammendrängen der Menschen in Dörfer und Städte die Versammlungslokale der Einheimischen auch zur Aufnahme von fremden Besuchern und Durchreisenden ausdehnten und aus

dieser Aufnahme ein Geschäft, ein Beruf gemacht wurde und damit die Herbergen und Gasthäuser entstunden. Je nach den Nationalitäten, den Bevölkerungs- und Lebensverhältnissen der verschiedenen Länder war diess früher oder später der Fall.

Mit der Ausbildung des Zunftwesens entwickelte sich auch das Bedürfniss gemeinschaftlicher, bestimmter Herbergen für die Glieder derselben Zunft, so dass die Herberge nach und nach gleichbedeutend wurde mit einem Gasthaus eines besondern Verbandes, welcher damit ein Privilegium dem betreffenden Wirthshaus ertheilte. Gegen eine bestimmte Bezahlung lieferten die Herbergen Alles zum nöthigen Unterhalt des Reisenden und unterschieden sich hierin wesentlich von den im Orient gebräuchlichen Caravanserais.

Entsprechend den Veränderungen sowohl im Leben und in den Gewohnheiten eines Volkes als auch der Zunahme der Bevölkerung und der allmäligen Entwicklung der Verkehrsmittel gestalteten sich auch die Herbergen und Gasthäuser anders. Wenn früher eine Trennung nach Zünften eingeführt worden war, so machten sich bei vermehrten Reisen die Unterschiede des Ranges und der Mittel geltend und bedingten einfacher gehaltene oder reicher ausgestattete Gasthäuser.

Hier sollen jedoch nur diejenigen Verhältnisse des Hotelwesens in Betracht kommen, wie sich dieselben seit der Erfindung und Benutzung des Dampfes für Dampfboote und Eisenbahnen in unserm Jahrhundert gezeigt haben.

Wir werden sehen, wie nicht nur diese Erfindungen, sondern auch verbesserte Strassen, Fuhrwerke und Fahrgelegenkeiten, die Aufhebung der beengenden Schranken im Münz-, Zoll-, Pass- und Postwesen und die Einrichtung der Telegraphen zur Entwicklung des Reisens und dadurch des Hotelwesens mächtig beigetragen haben, und wie die Hotels der Gegenwart nach und nach den Bedürfnissen des Zeitalters entsprechend sich veränderten. Dabei wird der Einblick in die Erstellung, Eintheilung und Betrieb eines Hotels erkennen lassen, wie sehr der Einfluss der verschiedenartigen Nationen, ihrer Sitten und Gewohnheiten jeweilig sich geltend gemacht hat.

In dieser Darstellung aller auf das Hotelwesen bezüglichen Verhältnisse darf in erster Linie die Schweiz berücksicktigt werden und zwar aus mehreren Gründen. Bei der Weitläufigkeit des Stoffes ist es nothwendig, sich an bestimmte Verhältnisse zu halten, soll nicht die Darstellung eine unklare werden; jedoch bedingt die Wahl eines bestimmten Standpunktes durchaus nicht eine Vernachlässigung der Hotelverhältnisse anderer Länder und Nationen. Im Gegentheil wird es erst dadurch möglich, Vergleiche anzustellen und sich ein richtiges Urtheil zu bilden. Zu einem solchen Standpunkte erscheint nun unstreitig die Schweiz als das geeignetste Land; denn einestheils liegt

dasselbe in der Mitte der am weitesten vorgeschrittenen Nationen Europa's und bietet schon in seiner Bevölkerung drei verschiedene Sprachstämme; anderntheils ist die Schweiz wie keine andere Gegend das Ziel der Reisenden aller Categorien. Jedes Jahr ist dieses an Naturschönheiten so überreiche Land während der Sommermonate ein internationaler Tummelplatz. Kaum dürfte irgend eine Nation, welche in der Geschichte der Gegenwart irgend eine Beachtung beansprucht, in der Zahl der Reisenden nicht vertreten sein. Ferner hat der Fremdenverkehr der Schweiz im Verhältniss zu den allgemeinen Hülfsquellen und der Ertragsfähigkeit des an sich armen Bodens eine besondere Wichtigkeit, die am Besten aus der Energie erkannt werden kann, mit welcher im Grossen und Ganzen durch die sonst ziemlich conservativen Bewohner ein mustergültiges Strassennetz mit sehr bedeutenden Opfern erstellt wurde und gegenwärtig eine vollständige Verbindung mit allen umliegenden Völkern durch Ausdehnung des Eisenbahnnetzes und verbesserte Dampfbooteinrichtungen angestrebt wird.

Der Fremdenverkehr der Schweiz und der dadurch bedingte Geldumsatz hat bisanhin noch nicht statistisch festgestellt werden können; um zu einem annähernden Resultate zu gelangen, hat der Verfasser mehrere verschiedene Berechnungen versucht, deren Ergebniss eine gewisse Uebereinstimmung zeigt und desshalb in Ermangelung jeden andern Anhaltspunktes Anspruch auf theilweise Richtigkeit machen darf.

Die erste Berechnung stützt sich auf den Eisenbahnverkehr der Reisenden I. und II. Klassen; es zeigen 1871:

| | Gesammt-verkehr Personen | Verkehr I. u. II. Kl. (approximativ) Personen | Verkehr I. u. II. Kl.: während der Saison Personen | ausser der Saison Personen | Differenz zu Gunsten der Saison Personen |
|---|---|---|---|---|---|
| Nordostbahn . . . | 3,500,000 | 760,000 | 550,000 | 210,000 | 340,000 |
| Centralbahn . . . | 2,600,000 | 530,000 | 360,000 | 170,000 | 190,000 |
| Ver. Schweizerbahnen | 2,400,000 | 420,000 | 270,000 | 150,000 | 120,000 |
| Ouest-Suisse . . . | 2,700,000 | 750,000 | 470,000 | 280,000 | 190,000 |

Reisende I. und II. Klasse mehr in der Saison als in den andern Monaten 840,000 Personen oder rund 900,000 Reisende.

Nimmt man nun an, dass jeder die Schweiz bereisende Fremde je den zweiten Tag die Eisenbahn benützt, so würden die Aufenthaltstage der 900,000 durch die Eisenbahn beförderten Personen das Doppelte = 1,800,000 betragen; oder wenn man nur je den dritten Tag rechnet, das Dreifache = 2,700,000

und beim vierten Tag 4 × 900,000 = 3,600,000 Aufenthaltstage aller Fremden zusammengenommen. Letztere Annahme dürfte bei dem raschen Reisen zu hoch gegriffen sein und wird in Berücksichtigung, dass die Ligne d'Italie und die Jurabahnen in obiger Berechnung nicht inbegriffen sind, die Zahl der Aufenthaltstage im Mittel zu 3,000,000 gerechnet werden können. Nimmt man die tägliche Ausgabe eines Reisenden im Durchschnitt (in Berücksichtigung der Dienerschaft, Kinder und mit Einschluss aller Auslagen für Hotels, Eisenbahn, Post, Wagen, Führer und Einkäufe) nur zu Fr. 20 an, so erhält man Fr. 60,000,000 jährlichen, durch den Fremdenverkehr bedingten Umsatz; bei Annahme von Fr. 25 = Fr. 75,000,000 und bei Fr. 30 per Jahr sogar Fr. 90,000,000.

Die zweite Berechnung stützt sich auf die Zahl der Betten in den Fremdenhotels und die Länge der Saison. Eine möglichst sorgfältige und langwierige Untersuchung hat dem Verfasser gezeigt, dass die Zahl der Fremdenbetten in der ganzen Schweiz zwischen 38,000—40,000 beträgt und dass die Länge der Saison im Durchschnitt von 50—120 Tagen variirt. Nimmt man aus beiden Verhältnissen das Mittel, 35,000 × 85, so erhält man 2,975,000 Aufenthaltstage, oder wenn man eine etwas höhere Bettzahl bei der kurzen Saison (d. h. vollbesetztes Haus) annimmt, die annähernd gleiche Summe von 3,000,000 und Fr. 60—75,000,000 Gesammtumsatz, wovon 40—55 %, d. h. 25—40,000,000 auf den eigentlichen Hotelverkehr fallen.

Die dritte Berechnung benützt eine möglichst genaue Zusammenstellung des Bruttoumsatzes der Hotels, welche im Mittel Fr. 32—34,000,000 ergibt. Rechnet man die Person zu Fr. 12 pro Tag wirkliche Hotelspesen (nicht etwa Gesammtreiseauslagen), so erhält man 2,800,000 Aufenthaltstage und mit Annahme von 35,000 Betten eine Saisondauer für die ganze Schweiz von ungefähr 80 Tagen. Der kleinere innere Verkehr schweizerischer Reisender ist in dieser Berechnung nicht inbegriffen.

Vergleicht man die erhaltenen Resultate der drei verschiedenen Methoden, so erhält man als annäherndes Resultat 35,000 Fremde, welche sich durchschnittlich 80—90 Tage in der Schweiz aufhalten. Angenommen, die Dauer einer Schweizerreise betrage einen Monat (30 Tage), so würde sich die Zahl von 35,000 gleichzeitig in der Schweiz reisenden Fremden im Laufe einer Saison dreimal erneuern, was ungefähr 100,000 Personen entspricht. Vergleicht man diese 100,000 Personen und die durchschnittliche Dauer der Reise mit dem Eisenbahnverkehr, so erhält man bei Annahme einer Eisenbahnfahrt für ungefähr je den dritten Tag (30 : 3) = 10 × 100,000 = 1,000,000 = annähernd das erste Resultat der Zusammenstellung des Eisenbahnverkehrs.

Auf einem engen Raum muss in der Schweiz den Einflüssen der entgegengesetztesten climatischen Verhältnisse Rechnung getragen werden. Die landschaftliche Schönheit und das Streben, sich mit möglichst wenig Anstrengung vollen Genuss derselben zu verschaffen oder neue Aussichtspunkte und neue, der grossen Zahl der Reisenden noch unbekannte, an romantischer Scenerie reiche Gegenden zugänglich zu machen, konnten ebenfalls nicht ohne Einfluss auf Unterkunfts- und Verkehrsanstalten bleiben.

Berücksichtigt man ferner das Zusammentreffen verschiedener Nationalitäten mit ihren oft entgegengesetzten Anschauungen, Gewohnheiten und Bedürfnissen, ihren verschiedenen Bildungsstufen und Geschmacksrichtungen, sowie den oft eigenthümlichen Wechsel im Uebergewicht nach Zahl und Reiserichtung, so wird es begreiflich, dass allen diesen besondern Momenten nach und nach ein Ausdruck auch in der Anlage von Hotels und in der Auffassung seines Berufes von Seite des Wirthes gegeben wurde.

Fördernd in jeder Beziehung waren auch die Bemühungen der Reiseschriftsteller, welche durch ihre Werke die Kenntniss der Schweiz allgemein machten und zur Hebung und Verbesserung vieler Verhältnisse, namentlich in früherer Zeit, mächtig beitrugen, wenn man sich auch mit einer oft etwas weit gehenden Anmassung einer Controlle über die Hotels und ihren Betrieb nicht ganz einverstanden erklären konnte.

Die Empfehlungen und Sternchen der Reisehandbücher, die den Verfassern viele Reclamationen einbrachten, welche einzelne Wirthe begünstigten und andere bald in nicht zu rechtfertigender Weise schädigten und dennoch dem Publikum keine vollständige Sicherheit boten, bewiesen jedenfalls in ihrer Anwendung öfters einen Mangel an Ueberlegung und Unkenntniss der Verhältnisse und enthielten nur zu häufig eine Herabwürdigung jeden Selbstbewusstseins eines Wirthes. Allein es darf nicht vergessen werden, dass das reisende Publikum von dem Verfasser eines Reisehandbuches Auskunft auch in Bezug auf die Gasthäuser und Hotels verlangte, dass besonders früher die Verhältnisse anders lagen als jetzt, indem an vielen Orten der oft wohlthätige Einfluss einer Concurrenz ausgeschlossen war und zudem nur ein kleiner Theil der Wirthe und Gasthofbesitzer auf der nöthigen Bildungsstufe standen, um ihr wahres Interesse und ihre eigene Stellung zu würdigen. Männer wie Murray, Baedecker, Berlepsch, besonders Tschudi u. s. w. waren wenigstens bestrebt, nach Möglichkeit gerecht zu werden und wenn sie irrten, so geschah es hauptsächlich aus dem Grunde, dass wenige der Verfasser sich die nöthige Mühe genommen hatten, das Wirthschafts- und Hotelwesen gründlich genug zu studiren und sich mit dem Betrieb gehörig vertraut zu machen.

Von der ziemlichen Anzahl Schwindlern, zu denen Deutschland, Frankreich, besonders jedoch England und theilweise auch Amerika eine Zeit lang ein ziemliches Contingent lieferte, welche auf Erpressung und Einschüchterung auf schamloseste Art ausgingen, Publikum und Wirthe betrogen, wollen wir schweigen, da ihre Zeit glücklicherweise vorbei ist; dagegen war es von den ehrenwerthen Verfassern von Reisehandbüchern ein grosses Unrecht, über eine ziemliche Anzahl ehrenwerther Mitbürger sich ein oft nur zu einseitiges Urtheil zu erlauben, gegen welches keine Appellation stattfinden und dessen Unrichtigkeit erst dann nachgewiesen werden konnte, wenn die Schädigung bereits eingetreten und kaum mehr auszugleichen war.*)

Die Hotelgeschäfte empfehlen sich dem Publikum und machen sich bekannt in erster und bester Linie durch die Empfehlungen der Reisenden unter sich und die Beachtung, welche sie vermöge ihres äussern Ansehens und besonderer vortheilhafter Einrichtungen und vorzüglichen Betriebs bei Einheimischen, Fremden und Berufsgenossen finden; durch Inserate und Empfehlungen in Reisebüchern und Zeitungen, sowie durch die Korrespondenz der Hotels unter einander. Der Andrang des Publikums ist so bedeutend geworden, dass sich die Hotels einer zu engherzigen Kontrolle je länger je mehr entziehen, um so mehr, als die Eisenbahnverbindungen und die Raschheit der Bewegungen im Fremdenverkehr eine Menge neuer Anziehungspunkte und neuer Etablissements geschaffen und viele der ältern ausser Kurs gesetzt oder verändert haben. In gleichem Maasse, als die alten schwerfälligen und doch so bequemen Reisewagen den verbesserten Postverbindungen und Eisenbahnen haben weichen müssen, verschwinden auch die Courriere und Führer je länger je mehr für

---

*) Die Notizen über ein Hotel wurden häufig in ein Reisehandbuch gesetzt auf Grund einiger nicht immer sorgfältig untersuchten Mittheilungen. Dem Verfasser kamen überdies nur die oft durchaus unbegründeten Klagen zu und selten die weitaus überwiegenden Zufriedenheitsäusserungen des Publikums. Der geschädigte Wirth erhielt gewöhnlich erst durch den Druck des Buches Kenntniss von einer Notiz, die vielleicht nur veranlasst wurde durch einen untüchtigen Angestellten, den mitten in der Saison zu ersetzen unmöglich war, oder welche einem unglücklichen Zufall, der Abwesenheit im Militärdienst, einer Krankheit etc. ihr Entstehen verdankte oder häufig auch hervorgerufen wurde durch brutales Auftreten und unvernünftige und unbescheidene Ansprüche der Fremden selbst.

Angenommen, es gelänge nun dem Wirth, den Reiseschriftsteller von der geringen Bedeutung des Fehlers, von der sofortigen Verbesserung oder auch von der totalen Unrichtigkeit und Nichtberechtigung der Klage zu überzeugen: ganz wohl; allein die Notiz bleibt gedruckt. Der Käufer des Buches hält sich daran und zwar nicht nur er selbst, sondern auch seine Freunde und Bekannten. Denn erstens erscheint nicht immer jedes Jahr eine neue Auflage und zweitens kauft der Inhaber des Reisebuches mit der schädigenden Bemerkung selten ein anderes Buch mit der abgeänderten empfehlenden Notiz.

Der Schaden steht durchaus in keinem Verhältniss zur Klage. Ein solches Verfahren ist desshalb ungerecht und unbillig.

die gewöhnlichen Reiserouten. Für eigentliche Bergpartien dagegen und durch die vielfache Anregung für Bergbesteigung, welche man hauptsächlich den Alpenclubs zu verdanken hat, haben tüchtige Führer eine neue erweiterte Bedeutung erhalten. Eine Folge davon ist die, wenigstens in der Schweiz beinahe überall durchgeführte, auf legale Weise geordnete Feststellung der gegenseitigen Verpflichtungen zwischen Reisenden und Führern.

Vor dreissig Jahren traf man in der Schweiz beinahe nur Fussreisende, welche nur dann und wann einmal im Flachlande die Post benutzten und Reisende, hauptsächlich ganze Familien, die ihren eigenen Wagen, oft auch eigene Pferde mit sich führten, anhielten, wo es ihnen gefiel und weiter fuhren, wann sie sich satt gesehen. Unbestreitbar war der Genuss bei solchen Reisen ein grösserer als heutzutage und wurde die Kenntniss der Gegend, des Volkes, seines Lebens und seiner Sitten eine sicherere, klarere, sowie der Eindruck der landschaftlichen Schönheiten und der Reiseerlebnisse nachhaltiger. Allein es gehörte viel Zeit oder viel Geld dazu, und da beinahe Jedermann gern reist, ohne immer mit bestem Willen zu den Glücklichen gezählt werden zu können, die frei und ungehindert über beide Bedingungen verfügen, so sind im Interesse der Mehrzahl die Veränderungen zu begrüssen, welche das Reisen Jedermann ermöglichen, und dies um so mehr, als die jetzige Lebensweise der meisten Personen das Reisen zu einer Nothwendigkeit, zu einem Bedürfniss macht. Das Ungesunde und Fieberhafte im Haschen und Jagen nach Reichthum und Genuss lässt sich am besten durch eine zeitweilige Entfernung vom Schauplatze der aufreibenden Thätigkeit und durch den wohlthätigen Einfluss der frischen Natur, veränderter Luft und einen Wechsel der Lebensweise ausgleichen.

Eine weitere Erörterung dieses Thema's gehört jedoch nicht hieher. Das Hotelwesen allein hat uns zu beschäftigen und ergeben sich aus den Beziehungen desselben zum Reisenden, zur Erstellung und Einrichtung von Gasthöfen und zum Betrieb und der damit beschäftigten Personen drei Hauptabtheilungen dieser Abhandlung.

---

# I.

# Das Hotel in Beziehung auf den Reisenden.

## Grund und Ursache zur Reise.

Der Reisetrieb mit seinen mannigfachen Aeusserungen, innern und äussern Beweggründen oder Anregungen bewusster und unbewusster Art kann Gegenstand näherer Untersuchung in dieser Darstellung nur insofern sein, als es sich darum handelt, sein Auftreten in den verschiedenen Categorien von Reisenden, soweit dieselben das Hotelwesen der Gegenwart berühren, festzustellen und damit eine Unterscheidung der Reisenden selbst zu erhalten, wie dieselbe für eine klare Darstellung der gegenseitigen Verhältnisse nöthig ist. Es ergeben sich naturgemäss für diese Betrachtung folgende Abtheilungen:

1. Der Geschäftsreisende, welcher aus Geschäftsinteressen andere Gegenden besucht.
2. Der Vergnügungsreisende, der zu seiner Erholung und Belehrung ihm noch unbekannte Sehenswürdigkeiten aufsucht oder einen, seinem Gemüths- und Geistesleben entsprechenden Genuss an der Natur für eine kürzere oder längere Zeit sich zu sichern beabsichtigt und wozu allenfalls auch der Gelehrte, der im Interesse seiner Wissenschaft reist, gezählt werden kann.
3. Der mehr oder weniger schwer in seiner Gesundheit Angegriffene, welcher einen bestimmten Kurort zu besuchen hat.

Der Geschäftsreisende wird beim Antritt seiner Reise in erster Linie die Wichtigkeit und den Einfluss seiner Mission auf den Gang des zu vertretenden Geschäfts berechnen. Seine Stellung als Prinzipal, als höherer oder mehr untergeordneter Angestellter wird für die Reisedisposition von Einfluss sein, wie besonders auch der Rang, der Klang und die Mittel des Geschäfts. Die zu verwendende Zeit, der mehr oder weniger festgesetzte einzuhaltende Reiseplan werden ebenfalls in der Berechnung berücksichtigt werden müssen; denn

welcher Unterschied ergibt sich nicht zwischen einem Handelsherrn, der als Chef eines grossen, allgemein bekannten Hauses reist, und den Bemühungen eines Provisionsreisenden, des Vertreters eines kleinern Geschäfts, welcher darnach trachtet, durch möglichst billiges und schnelles Reisen sich ein oft sehr geringes Auskommen zu sichern.

Während der Erstere schwerlich an die Reisekosten denken mag, die Bestimmung der Dauer seiner Abwesenheit gewöhnlich in seinem eigenen Ermessen liegt, der Aufwand auf der Reise gegenüber seiner sonstigen Lebensweise eher bescheidener sein wird als zu Hause und derselbe überall als der Repräsentant einflussreicher Verbindung empfangen und geehrt wird, hat der Andere mit genauer Berechnung der Mittel und der Zeit zu thun; ihm kann es nicht gleichgültig sein, welches Hotel er besucht, welche Preise er bezahlt. Die festgesetzte Zeit für die Mahlzeiten, das Eintreffen von Konkurrenten, die grössere oder geringere Aussicht auf Erfolg, die Stellung, die Ansichten, ja sogar die Wohnung seiner Geschäftsfreunde und Clienten, sein abwechselndes Auftreten als Käufer oder Verkäufer, Alles will und muss berücksichtigt sein, auch bei der Wahl eines Gasthofes.

Der Vergnügungsreisende wird bei Feststellung seines Reiseplans zuerst in Berücksichtigung ziehen, ob er allein, mit Familie oder mit Freunden reist; denn die Ausdehnung der Reise, ihr rascherer oder langsamerer Verlauf, seine Ansprüche auf Bequemlichkeit sowohl auf der Reise selbst als in den Hotels hängt sehr oft hievon ab, auch abgesehen von Zeit und Kosten.

Mancher Reiseplan ist schon für das Flachland, wo die Benutzung von Eisenbahnen, Wagen etc. sehr leicht möglich und gegeben ist, ungeschickt angelegt und für das Hochgebirge vollends unausführbar, nur weil die Zahl der Zusammenreisenden, ihre Kräfte und einzelnen Gewohnheiten und Bedürfnisse nicht gehörig in Rechnung gebracht wurden. Wie manche dieser Erholungs- und Vergnügungsreisen sind nur aus diesem Grunde allein zu einer Quelle von Aerger und Verdruss für die Betheiligten und zu Scenen köstlichsten Genusses für schadenfrohe Zuschauer geworden. Bei Reisen im Hochgebirge ist die Zusammensetzung der Reisegesellschaft von grösster Wichtigkeit, besonders bei Expeditionen, welche Kraft, Ausdauer und Erfahrung verlangen. Eine Vernachlässigung der nöthigen Ueberlegung kann, wie leider viele Beispiele*) beweisen, oft sehr verhängnissvoll werden und ist bei solchen schwierigen Touren eine zu grosse freundschaftliche Rücksicht und schwache Gutmüthigkeit nicht genug zu tadeln.

---

*) Katastrophe am Matterhorn, am Gemmipass etc.

Von wesentlichem Einfluss bei Vergnügungsreisenden ist die Beantwortung der Frage: ob man reisen wolle, um viel zu sehen oder ob die Reise wirklichen, ruhigen Genuss der Natur und auch Gelegenheit bieten solle, Land und Leute gründlich kennen zu lernen.

Die Reisekosten, die zu verwendende Zeit, die Saison und die Witterungsverhältnisse werden auf den Reiseplan und seine Ausdehnung ebensowohl von Einfluss sein, als die Ansprüche des Berufs und die Wahrscheinlichkeit einer Wiederholung der Reise. Bei Männern der Wissenschaft, welche zur Erweiterung derselben reisen, ist natürlicherweise dieses Bestreben der maassgebende Zweck, welchem sich alle andern Verhältnisse unterordnen müssen.

Reisende aus Gesundheitsrücksichten haben zu allererst ihrer Gesundheit Rechnung zu tragen. Möglichst ruhige, wenig anstrengende Reise, ohne Aufregung und Hindernisse wird in den meisten Fällen mit den Anordnungen des Arztes die Grundlage, die Hauptbedingung bei der Aufstellung des Reiseplans bilden. Selbstverständlich hängt diess jedoch von dem Zustande und den Kräften und Mitteln des Patienten ab und muss bei jedem einzelnen Fall besonders berücksichtigt werden, wie denn auch die Entwicklung der Krankheit, ihre mehr oder weniger grosse Gefährlichkeit, die Verschiedenartigkeit des Verlaufs und das mehr oder minder entwickelte Stadium des Uebels bei der Wahl eines Kurorts ebenso in Betracht zu ziehen sind als die Entfernung von der Heimath, die Verschiedenartigkeit der Verpflegung und die Begleitung.

Dass keine scharfe Abgrenzung der verschiedenen Categorien stattfinden kann, liegt auf der Hand; finden sich ja häufig alle angeführten Verhältnisse in einer Reisegesellschaft vereinigt.

## Das Reiseziel. — Der Reiseplan.

Bei einem Reiseplan kommt zuerst das Ziel desselben in Betracht. Ob Deutschland oder Frankreich, Schweiz oder Spanien, England oder Italien, Norwegen oder Griechenland das Reiseziel bildet, ist eben so wesentlich zu wissen, wie die Kenntniss der Nationalität des Reisenden, da es nicht dasselbe ist, ob ein Deutscher, Schweizer, Engländer, Franzose oder Spanier nach diesem oder jenem Lande reisen. Die nähere oder entferntere Verwandtschaft der Sprachen, der mehr oder minder grosse Unterschied der Sitten, Lebensgewohnheiten, Verkehrsmittel und Münzverhältnisse müssen ebensosehr berücksichtigt werden, wie die verschiedenartige Entwicklung des Hotelwesens und die abwechselnde Schwierigkeit der Beschaffung aller möglichen Lebens- und Reisebedürfnisse.

Kenntniss der Landessprache oder wenigstens einer möglichst verbreiteten, besonders in den Hotels gesprochenen Sprache wird tausend Schwierigkeiten überwinden helfen und zum Genuss der Reise wesentlich beitragen. Der Engländer, Deutsche und Franzose sind hierin am Besten gestellt; man denke sich jedoch einen nur seine Muttersprache sprechenden Schweden in Italien u. s. w., so dürften wohl wenig Genuss und viele Schwierigkeiten des Unglücklichen harren, sofern er nicht durch sprachkundige Begleitung sich gegen solche Vorfälle geschützt hat. In grössern Städten geht's noch an; bei dem anerkannten Wandertrieb der Schweizer, Deutschen und der Reiselust der Engländer und Amerikaner findet man beinahe überall Repräsentanten dieser Nationen; auf dem Lande, in kleinern Ortschaften jedoch dürfte die Situation oft kitzlich werden. Seitdem jedoch die Wichtigkeit und die Vortheile des Studiums der neuen Sprachen eingesehen wird, mindern sich in gleichem Verhältnisse die Schwierigkeiten. Das Land par excellence hierin und theilweise desshalb auch das privilegirte Reiseziel aller Nationen war die Schweiz, wo durch die Vereinigung dreier, verschiedene Sprachen sprechender Bevölkerungen zu einem einheitlichen staatlichen Verbande die Nothwendigkeit der Erlernung fremder Sprachen zuerst nachgewiesen wurde. Die in neuester Zeit so ungemein und vielseitig ausgedehnten Handelsverhältnisse und Beziehungen, die Erleichterung des Verkehrs durch Eisenbahnen und Telegraphen, die Fortschritte im Unterrichtswesen tragen wesentlich zur Annäherung und zum allgemeinen gegenseitigen Verständniss der Völker und ihrer Sprachen bei.

Die Verschiedenheit der Sitten und Gebräuche der einzelnen Völker drängt sich ebenfalls der Beachtung auf. Der Engländer nimmt seine geregelte Lebensweise überall mit sich und weicht nur in der dringendsten Nothwendigkeit davon ab. Ohne gehörige englische Befriedigung seines Magens und einen seiner Stellung, Mitteln und Gewohnheiten entsprechenden Comfort ist ein richtiger Genuss für ihn kaum möglich. Das Interesse für die Natur, die Gegend und ihre Sehenswürdigkeiten kommt gewöhnlich erst in zweiter Linie.

Der Deutsche dagegen will zuerst dem Zwecke seiner Reise gerecht werden; er will wo möglich Alles sehen. Er ist ein unruhiger Geist, der vor lauter Unschlüssigkeit und vielem Fragen zu keinem rechten Genuss kommt. Der Süddeutsche, Oestreicher und Ungar ist schon gemüthlicher und weniger lebhaft.

Dem Engländer ähnlich ist der Holländer, dessen Kundschaft von Hotelbesitzern besonders der Treue und Anhänglichkeit halber geschätzt wird.

Freilich macht der Holländer in Bezug auf Logis mehr Ansprüche als der Engländer, hauptsächlich in Anbetracht seiner Abneigung gegen Treppensteigen.

Der Franzose, in souveräner Verachtung aller geographischen Kenntnisse, wirft Staaten, Berge, Seen und Flüsse bunt durcheinander, weiss selten, wo er sich befindet und nie, wohin die Reise geht, hat jedoch Humor dabei und sieht hauptsächlich auf gute, d. h. lustige Gesellschaft. Er kömmt in alle möglichen Verlegenheiten, weiss sich jedoch mit einem Scherz gewöhnlich gut herauszufinden und amüsirt sich dabei vortrefflich.

Geht ein Amerikaner auf Reisen, so ist eine Bleifeder der Hauptgegenstand seiner Effekten. Ohne Bleifeder kein Amerikaner; alle Verhältnisse werden bei demselben ausgerechnet und in Zahlen ausgedrückt; er kümmert sich um Alles, frägt viel und oft sehr treffend, auch wenn er schon vollständig über einen Gegenstand orientirt ist, und befolgt gewöhnlich das Gegentheil der erhaltenen Rathschläge und ist überglücklich über einen vermeintlichen Vortheil, welchen er seiner Schlauheit zu verdanken glaubt; dabei zeigt er sich oft wenig rücksichtsvoll gegen andere Personen. Die Hauptmahlzeit des Amerikaners ist das Frühstück, das seine einzige Sorge bildet; auch frägt der Yankee häufig nach der Abreise, bevor er recht angekommen ist.

Der Italiener ist gewöhnlich auf Reisen auffallend ruhig und dabei fröhlich, wenn auch nicht so beweglich wie der Franzose, mit welch' Letzterem er viel weniger Aehnlichkeit hat, als man glauben möchte; der Italiener lässt sich auch leichter belehren, da er nicht so sehr von sich eingenommen ist, wie der Franzose; dagegen scheint dem Italiener, wie dem Franzosen, häufig der Sinn für Naturschönheiten abzugehen.

Der Russe reist meistens in grösseren Familien zusammen und selten rasch, zahlt entweder sehr gut oder sehr mittelmässig. So beliebt die ersten russischen Familien desshalb in den Hotels sind und so ansprechend ihr höfliches Benehmen und der schöne Ton in der Familie, so gibt es doch eine Anzahl Russen der zweiten Categorie, die durch ihren Begriff von Ordnung und Reinlichkeit den Schrecken des Wirthes, jedoch die Freude des Tapezierers und Möbelarbeiters ausmachen.

Das ausgleichende Mittel, das einigende Band aller dieser verschiedenen Reisenden bleibt die gediegene Geistes- und Gemüthsbildung, welche über alle Stammesunterschiede hinwegführt und im Stande ist, eine internationale Gesellschaft im schönen Sinne des Wortes zu gründen. Der Einfluss guter Sitte, tüchtiger Bildung ist oft überraschend und könnte jeder aufmerksame Gasthofbesitzer Zeugniss ablegen, wie eigenthümliches Zusammentreffen den Charakter eines Hotels oft von heute auf morgen zu verändern mag. Heute

finden sich im Hotel die gebildete deutsche Familie mit gleich situirten russischen, englischen, amerikanischen und französischen Familien zusammen. Bei Tisch wird die Unterhaltung ruhig, heiter und rücksichtsvoll geführt. Die Bedienung ist pünktlich und regelmässig, denn die Gäste, von Hause aus an Ordnung und Rücksicht gewöhnt, finden sich zur bestimmten Zeit ein und erleichtern den Service (die Bedienung), indem sie jede Störung und jedes Nachserviren vermeiden. Im Hause ist Ruhe; man hört kein lautes Schreien und Rufen auf Gängen und Treppen. Den Kindern werden keine Unarten gestattet, die Thüren sachte und gut geschlossen, und den Möbeln wird Sorge getragen. Die Dienste des Personals werden auf ruhige, freundliche Art und nicht unnöthiger Weise in Anspruch genommen. Die Abreise wird rechtzeitig angezeigt und gehörig vorbereitet.

Und den nächsten Tag glaubt man das wilde Heer im Hotel eingezogen. Hier eine diamantenbesäete amerikanische Familie, deren Chef sich während des Krieges vom Hausirer zum reichen Lieferanten emporgearbeitet hat oder aus deren Gemüsegarten über Nacht eine Petroleumquelle hervorsprudelte; diese Leute wissen noch keinen vernünftigen Gebrauch von dem vielen Gelde zu machen. Zuerst endlose Bemühungen, den Wirth und das Personal von der Wichtigkeit und dem Reichthum der Familie zu überzeugen, hierauf lautes und unausgesetztes Schimpfen und Bemühen der Angestellten, Rücksichtslosigkeit gegen andere Gäste, ungezogene Manieren, Beschmutzen der Möbel und des Bodens u. s. w. wechseln und ergänzen sich in lieblicher Weise. Hier einige Deutsche, welche mit lauter Stimme Alles kritisiren und auf der ganzen Welt Nichts recht und gut finden als in Berlin, gerade wie jener Franzose nur in Paris, so dass man sich nur staunend fragen müsste, warum solche Leute eigentlich reisen, wenn man nicht mit Sicherheit alle ihre Behauptungen auf grobe Uebertreibungen zurückführen könnte. Englische Swells produziren die grösstmöglichen Ungezogenheiten und sind beglückt, wenn dieselben Aufmerksamkeit erregen. Bis in die späte Nacht ist Lärm und Unruhe, das Personal wird missmuthig und der Wirth hat das Vergnügen, den Verdruss hinabzuwürgen oder die undankbare Aufgabe, Leute, welche es gar zu toll treiben, Anstand zu lehren.

Die genaue Kenntniss der Verkekrsverhältnisse ist bei der Festsetzung des Reiseplanes von grosser Wichtigkeit; nur ist es oft unmöglich, sich alle Details von vornherein zu verschaffen und thut man gut, für Unvorhergesehenes und schlechtes Wetter einige Tage womöglich einzurechnen.

Ueber Eisenbahn-, Dampfboot- und Postverbindungen geben freilich die offiziellen Publikationen genügenden Aufschluss, aber nicht über die Möglichkeit, dieselben ganz nach Belieben benutzen zu können; denn der Fremden-

andrang auf einer gewissen Strecke kann derart sein, dass die regelmässige Beförderung sowohl wie die Unterkunft der Reisenden oft tagelang stockt oder geradezu unmöglich wird. Man braucht hiebei nur an Routen wie z. B. von Chur in's Engadin oder auf den Rigi etc. zu denken,

Man erkundige sich desshalb genau an Ort und Stelle; denn viele Klagen über schlechte Auskunft haben die Reisenden sich selbst zuzuschreiben, indem sie entweder an ungehöriger Stelle sich erkundigten oder ihre unbestimmte Frage nothwendigerweise eine unzuverlässige Antwort nach sich ziehen musste. *)

Die Münzverhältnisse sind gegenüber frühern Zeiten bedeutend vereinfacht worden; zu beachten ist immer der in allen Reisehandbüchern enthaltene Rath, sich mit landesüblicher Münze und Kleingeld zu versehen.

In einem vollständigen Reiseplan sind bei den betreffenden vorgemerkten Nachtquartieren auch die Hotels zu bezeichnen und ist es dabei gut, je nach Möglichkeit und der Bedeutung des Ortes mehrere gleichzeitig zu notiren.

Freunde und Bekannte, sowie die Erfahrungen der Reise selbst erleichtern die Auswahl. Angemessen dürfte es für einen mit dem Lande und seinen Verhältnissen nicht vertrauten Reisenden sein, sich in der ersten Stadt eines Landes, in welchem es sich um Fusstouren und Gebirgspartien handelt, die Bekanntschaft eines zuverlässigen, erfahrenen Wirthes zu sichern und demselben die Hauptzüge des Reiseplanes mitzutheilen, sofern man im Lande selbst keine näher stehenden Bekannten hat. Aus der Uebereinstimmung oder Abweichung der Ansichten lassen sich oft gut zu verwerthende Schlüsse ziehen.

Geschäftsreisende kennen gewöhnlich die Landessprache und sind durch ihre Häuser bereits an Geschäftsfreunde oder Banquiers angewiesen. Ueber-

---

*) Als Beispiel solcher Fragen diene Folgendes:

Nach Eröffnung der Eisenbahnlinie Zürich-Zug-Luzern blieb die alte Route über Horgen längere Zeit noch in vielen Reisehandbüchern als gültig stehen, währenddem nur das früheste Boot um 5 Uhr noch eine Verbindung nach dem Rigi behielt und alle übrigen Dampfbootkurse auf dem Zugersee sich nach den Bahnzügen richteten.

Der Reisende, welcher den gleichen Abend gern zum Sonnenuntergang auf Rigikulm zu sein wünschte, erkundigt sich eingedenk der im Reisehandbuch enthaltenen Warnung, in jedem Wirth einen unzuverlässigen Menschen zu erblicken, beim Kellner oder Portier sehr schlau nur nach der Abfahrtszeit der Dampfboote nach Horgen. Bei der grossen Auswahl findet der Reisende 8 Uhr früh genug, kommt nach Horgen, wo er freilich keine Postverbindung mehr, um theures Geld jedoch Privatgelegenheit findet, welche ihn nach Zug, wo kein Dampfboot zu treffen ist, oder mit noch mehr Kosten und Zeitverlust nach Arth bringt, so dass er glücklich nach Sonnenuntergang auf dem überfüllten Rigikulm ankommt. Natürlicherweise ist das Hotel in Zürich und der Wirth allein an diesem Ungeschick Schuld, obgleich dieser gleiche Reisende die wohlmeinende Nachfrage des Wirths mit einer wenig schmeichelhaften Bemerkung zurückgewiesen hatte.

diess bereist ein eigentlicher Geschäftsreisender die gleiche Gegend mehr als einmal und bewegt sich in Folge dessen mit grösserer Sicherheit.

## Vorurtheile der Fremden. — Missbräuche in Gasthöfen.

Eine richtige Vorbereitung zur Reise soll auch einige Selbstbetrachtungen in sich schliessen. Ist auch die Abwesenheit von der Heimath eine nur vorübergehende, so bedingt dieselbe doch den Verzicht auf diese oder jene Bequemlichkeit, Gewohnheit und Eigenheit während dieser Zeit. Jeder Mensch hat seine Gewohnheiten, seine Ansichten, die sich in seiner Lebensweise, seinem Haushalt, der Wahl und der Einrichtung seiner Wohnung, der Wahl und dem Umgang mit Freunden, Verkehr mit Bekannten und den Ansprüchen des geselligen Lebens geltend machen. Es hiesse sich allen Genuss von vornherein verbittern, zu erwarten, allen diesen hundert Kleinigkeiten und Rücksichten überall auf der Reise entsprochen zu sehen.

Wie wenige Personen der vielen Reiselustigen berechnen die Kosten ihres eigenen Haushalts, wie Wohnungsmiethe, Möblirung, Unterhalt, Bedienung, Wäsche, Beleuchtung, Steuern ect. und den Betrag, welchen diese Summe auf jeden Tag ihrer Anwesenheit zu Hause ausmacht, sonst würden sie oft billiger, als es geschieht, über viele Preise und Verhältnisse urtheilen. Besonders an Hotels, welche nur auf eine oft sehr kurze und unsichere Zeit (Saison) angewiesen sind, deren Erstellungs- und Betriebskosten durch Höhe der Lage, Preise und Entfernung der Baumaterialien, Schwierigkeit der Beschaffung der Lebensmittel und der Angestellten erhöht werden, darf kein allzu strenger Maasstab angelegt werden. Um jedoch keiner unangenehmen Ueberraschung bei Empfang der Rechnung zu unterliegen, verlange man entweder Zimmer zu einem bestimmten Preis oder erkundige sich nach den Preisen des Hotels. Kein vernünftiger Wirth wird Anstoss daran nehmen, sofern dieses Fragen nicht zu schlauen Ausbeutungen (Tricks) benutzt wird. *) Im Gegentheil werden heutzutage in gut geführten Hotels die Fremden immer von dem Betrag ihrer Rechnung durch tägliche oder halbwöchentliche Auszüge in Kenntniss gesetzt; ebenso ist es bei früher Abreise des Morgens im Interesse des Gastes wie des Wirthes, die Rechnung schon Abends vorher

---

*) Es ist wiederholt vorgekommen, dass Fremde sich nach Zimmerpreisen und den Preisen der Mahlzeiten erkundigten, die Zimmer in Beschlag nahmen, jedoch alle Mahlzeiten während längerer Zeit ausser dem Hotel einnehmen wollten und sich auf die unverschämteste Weise geberdeten, als ihnen der Usus des Gasthoflebens neuerdings mitgetheilt wurde. Es lag da absichtliche Täuschung von Seite des Reisenden vor; denn der Preis war unter bestimmten Bedingungen zum Voraus abgeschlossen worden.

abzuschliessen und auch zu bezahlen, nachdem dieselbe gehörig nachgesehen ist. Hinter einem Irrthum gleich eine absichtliche Fälschung zu sehen, ist nicht billig, denn auch hier tragen sehr oft nicht die Angestellten allein die Schuld, indem der Fremde selbst seine Zimmernummer vergessen hat oder eine unrichtige angibt.*) Je grösser das Hotel, je rascher der Wechsel der Gäste, um so leichter die Möglichkeit eines Verstosses. Leider ist freilich nur zu wahr, dass die Begriffe von Ehrlichkeit bei vielen Hotelangestellten sehr unbestimmt sind; allein dies Uebel findet sich auch anderswo in der Welt. Der Reisende kann den Wirth sehr bedeutend unterstützen, wenn er durch kurze, womöglich geschriebene, bestimmte und rechtzeitig abgelieferte Mittheilung seiner Wünsche den Abschluss seiner Rechnung ermöglicht, dieselbe genau prüft und vom Wirth oder auf dem Bureau unterzeichnen lässt und sich gar nicht genirt, jede Bemerkung direkt an den Wirth oder seinen Stellvertreter zu richten. Es muss ein Wirth wenig Interesse für sein Geschäft haben, wenn er berechtigte und zu gehöriger Zeit in anständiger Weise vorgebrachte Fragen nicht gern beantworten würde. Es gibt freilich Reisende, die auch den geduldigsten Wirth zur Verzweiflung bringen können; solchen Personen gehört im Interesse der Gesammtheit eine gehörige Abkühlung.

Die Wahl des Gasthofs richtet sich natürlich nach den Ansprüchen und Verhältnissen des Reisenden, welcher nur zu häufig Verstösse, deren Vermeidung ihm allein zusteht, den betreffenden Gasthof entgelten lässt; denn was für den einen Reisenden den Inbegriff alles Guten und Schönen ausmacht, passt für einen Andern in gar keiner Beziehung.

Reist man mit Familie oder macht man besondere Ansprüche, so ist es hauptsächlich in der hohen Saison rathsam, zeitig einzutreffen und sich über die Möglichkeit gehöriger Unterkunft vorher zu unterrichten. Das einfache Bestellen, besonders durch Telegramme, nützt bei starkem Fremdenandrang nicht mehr viel und können, ohne besondere persönliche Bekanntschaft und Verhältnisse, solche telegraphische Zimmerbestellungen kaum mehr berücksichtigt werden, denn einestheils sind die Depeschen nur zu oft unbestimmt abgefasst, eine Antwort aus Mangel einer Adresse unmöglich**) und stimmt

---

*) Industrieritter haben sich schon öfter solche absichtliche Verwechslungen zu Nutzen gezogen; da jedoch die Gefahr der Entdeckung gross und der Gewinn verhältnissmässig klein ist, wurde diese Art, billig zu reisen, von den Betreffenden bald aufgegeben.

**) Folgendes Telegramm kann in keinem Hotel berücksichtigt werden:

«Mainz, 19. Juli, Abends 9 Uhr.

«Hotel X in N.

«Treffe morgen mit Familie ein; reserviren Sie uns vier gute Zimmer.

Schröder.»

Das Datum ist unklar; die Depesche langt erst am 20. Juli an; es ist nicht ganz sicher,

auch bei gehöriger Berücksichtigung die Ausführung des Auftrags dennoch nicht mit den Wünschen der Fremden überein; anderntheils ist es von Seite der Reisenden Mode geworden, sich durch eine vorhergegangene Bestellung nicht für verpflichtet zu halten, zur angezeigten Zeit einzutreffen, und wird mit Depeschen bedeutender Missbrauch getrieben.*)

Es ist überhaupt eine eigenthümliche Zumuthung vieler Reisender, zu verlangen, dass ein Wirth eine Familie, die schon Vormittags eintrifft und den ganzen Tag im Hotel ihr Geld verzehrt, nicht aufnehmen oder derselben wenigstens geringere Zimmer anweisen sollte aus Rücksicht auf eine zweifelhafte telegraphische Bestellung, deren Absender vielleicht gar nicht oder Nachts spät eintrifft und morgens früh bereits wieder verreist, und dennoch wie häufig hört man nicht Leute ein Hotel discreditiren aus dem einzigen Grunde, weil gar kein oder kein genügender Platz vorhanden war und ihre Ansprüche mit bestem Willen nicht befriedigt werden konnten. Es ist überdiess eigenthümlich, dass die Erfahrung lehrt, wie solche unbillig denkende und handelnde Personen vom Unglück («Pech» genannt) am meisten verfolgt werden.

Es bleibt noch zu bemerken, dass der oftgehörte Ausdruck des Unwillens über eine nicht den Erwartungen entsprechend ausgeführte Bestellung: «die Bestellung sei doch bereits seit mehreren Tagen eingetroffen», eine Unkenntniss des Hotelbetriebs konstatirt. Nur in sehr seltenen Fällen wird eine solche

---

ob der 20. oder 21. Juli unter morgen zu verstehen sei. Die Zahl der Personen und ihre Vertheilung mangelt. Die Depesche sollte lauten:

«Mainz, 19. Juli, Abends 9 Uhr.

«Hotel X. in N.

«Morgen Mittwoch Abends 6 Uhr Salon, zwei Zweier- und ein Einer-Bettzimmer und ein Diener, womöglich Beletage Seefront.

Eduard Schröder.»

Dieses Telegramm befriedigt den Wirth vollständig; er kennt genau die Ankunft, die Zahl (6) und Vertheilung der Personen. Aus der Bestellung eines Salons ersieht er, dass er es nicht nur mit reichen Leuten zu thun haben wird, sondern dass dieselben Werth auf ein abgeschlossenes Appartement und auf Aussicht legen. Das Wort «womöglich» zeigt Vertrautheit mit Reiseverhältnissen und guten Willen. Da mehrere Schröder reisen könnten, ist der Vorname beigefügt.

*) In Folge solchen Missbrauchs nehmen Postverwaltungen keine telegraphischen Bestellungen ohne gleichzeitige Deponirung der Fahrtaxe mehr an.

Wer entschädigt einen Wirth, wenn gewissenlose Reisende durch ihre Schuld mitten in der Saison ganze Appartements unnütz frei halten und sich nicht im Geringsten um den angerichteten Schaden bekümmern? Kann man sich dann wundern, dass Telegramme, welche ja doch keinerlei Sicherheit gegen Betrug bieten, unberücksichtigt bleiben. Beim Brief hat man wenigstens eine Handschrift zum Vergleich und Beweis.

Vorausbestellung einen Werth haben, besonders wenn der bestellende Gast nicht für die Differenz, welche aus einem Freihalten eines Appartements entstehen kann, aufkommen will, eine Differenz, welche sich möglicherweise auf den ganzen Umsatz und nicht den Logispreis allein bezieht. Der Wirth kann erst über ein Zimmer verfügen, wenn dasselbe frei geworden ist. Beim besten Willen lässt sich nicht immer voraussehen noch bestimmen, welche Zimmer auf einen gewissen Tag disponibel werden; kommt es ja häufig genug vor, dass der Wirth, indem er sich auf die Anzeige der Abreise eines Gastes stützt, glaubt über dessen Zimmer verfügen zu können, der Gast jedoch seinen Aufenthalt verlängert und dadurch alle bereits getroffenen Dispositionen abgeändert werden müssen.

Wiederholt ist es vorgekommen, dass Reisende sich über die Berechnung einer zweiten Nacht beschwert haben, wenn sie an Orten, wo Nachtzüge eingerichtet sind, gegen Mitternacht oder kurz nachher noch weiter reisten und ihre Zimmer dennoch nicht einige Stunden früher dem Wirthe zur Verfügung stellen wollten, obgleich das Hotel für einen gehörigen Aufenthaltssalon bis zum Abgang des Zuges und rechtzeitige Mittheilung der jeweiligen Verhältnisse gesorgt hatte. Wer Montag Abends 8 Uhr in einem Hotel absteigt, Dienstag Nachts 12 Uhr erst mit dem Nachtzug weiter reist und sein Zimmer der Aufforderung des Wirthes entsprechend nicht schon um 8 Uhr (eventuell vor Ankunft der Züge) zur Verfügung stellen will, muss sich darauf gefasst machen, besonders zur Zeit der hohen Saison, zwei Tage Logis zu bezahlen, indem ein Zimmer, welches in der Nacht erst frei wird, wenn die Fremden bereits angekommen sind, für jene Nacht meistens keinen Werth mehr hat. Es erfordert Kenntniss der jeweiligen Platz- und Verkehrsverhältnisse, um die Berechtigung zu einer bezüglichen Beschwerde prüfen zu können.

Eine Konkurrenz, welche einem Mangel an Platz an Saisonorten abhelfen soll, trägt gewöhnlich auch zur Erhöhung der Preise bei, indem die Zinsen eines verhältnissmässig grössern Kapitals in kürzerer Zeit aufgebracht werden müssen.

Die früher häufiger als jetzt vorkommende Manier vieler Gasthofbesitzer, zuerst die geringern Zimmer zu benutzen und zu vergeben und die bessern Appartements aufzusparen, hängt mit der nicht zu rechtfertigenden und nur zu unsichern Classification der Fremden durch den Wirth oder Oberkellner zusammen, wobei oft äussere oberflächliche Rücksichten maassgebend waren. Offenheit ist sicher der einzig richtige Weg; findet dann der Fremde, dass ein einfacheres höher gelegenes Zimmer seinen Ansprüchen genügt, so ist das seine Sache. Selbstverständlich muss für ein Zimmer der Beletage oder

ein schönes grosses Balkonzimmer mehr bezahlt werden als für eine Mansarde, und ist je nach Eintheilung, Begangenschaft (Clientelle, Frequenz) und Jahreszeit (Saison) eines Hotels, dem Geschäftsführer nicht wohl zuzumuthen, dass er ein ganzes Appartement, welches nur in seiner Gesammtheit angemessenen Werth und für 6—8 Personen Platz bietet, durch Ueberlassung eines einzelnen Zimmers auf die Hälfte des Werthes reduzirt. Man vergesse nicht und sei hierin billig denkend, dass besonders in Saisongeschäften die kurze Zeit zu einem möglichst grossen Umsatze (Roulement) benutzt werden muss und dass, wenn in Folge der Aufnahme eines Einzelnen die Aufnahme einer ganzen Familie unmöglich wird, wie das öfter vorkömmt als man glaubt, dies einen wirklichen, nicht mehr einzubringenden Verlust konstatirt.

Ferner vergesse man nicht, dass ein Hotel ein Geschäft ist wie jedes andere kaufmännische Geschäft und selten wohl ein Wirth nur zum Vergnügen ein Hotel betreiben wird, sondern auf einen Verdienst rechnet, der freilich mit den Ansichten des Publikums nicht übereinstimmt, gewöhnlich bedeutend überschätzt und dessen Veränderlichkeit später nachgewiesen wird. Jeder Fremde hat das Recht zu erwarten, dass in Bezug auf Betten, auf Küche und Keller, auf Reinlichkeit und aufmerksame Bedienung durchaus kein Unterschied vom Parterre bis zum Giebel vorkomme; allein ebenso richtig ist, dass, wie jeder Kaufmann so auch jeder Wirth, diejenigen Kunden am meisten schätzt, die wiederholt mit ihm verkekren, welche durch einen ansehnlichen Betrag und die Leichtigkeit der Ausführung ihrer Bestellung ihm einen rechtmässigen Gewinn sichern und dem Rufe und Kredit seines Geschäfts nützen.

Bei Anlass der Besprechung der Eintheilung eines Hotels wird gezeigt werden, wie selbst die Veränderung der Kundschaft nach Nationalitäten in den jeweiligen Anforderungen sich geltend macht.

Um auf die jahrelang an der Tagesordnung gewesene Klage der Deutschen über Vernachlässigung gegenüber Engländern und Amerikanern zu kommen, eine Klage, die besonders in Süddeutschland, am Rhein, der Schweiz und Italien zu Hause war und theilweise noch ist, so beruht dieselbe theils auf einem Vorurtheil, einer Unkenntniss und unrichtigen Beurtheilung der Verhältnisse, theils hatte sie ihre Berechtigung.

Durchaus nur Vorurtheil ist diese Klage in Bezug auf Nationalität; denn das ist doch gewiss (von Ausnahmsverhältnissen, wie z. B. durch Krieg herbeigeführten natürlich abgesehen) dem Wirthe total gleichgültig, ob er sein Geld von einem Engländer oder einem Deutschen bekommt, nicht gleichgültig jedoch, wie viel er vom Einzelnen oder einer bestimmten Nationalität erhält, und eben so wenig gleichgültig ist das Auftreten der verschiedenen

Nationalitäten in den Hotels obenbenannter Gegenden, welche zur Zeit der Saison hauptsächlich von Touristen besucht werden. Betrachten wir einen Zeitraum von dreissig Jahren, so war 1840 der überwiegende Theil der Schweizerreisenden Engländer und zwar der reichsten Klasse, der Aristokratie angehörend. Was Wunder, dass die Anschauungen der besten Kundschaft Anerkennung fanden! Allein diese Engländer mussten den Russen, den Deutschen und den Amerikanern weichen und zwar derart, dass jede Nation ihre Ansprüche geltend machte und wo keine Ausgleichung stattfinden konnte, ein Theil wegblieb. Während gegenwärtig Deutsche und Amerikaner ein grosses Contingent zum Reisepublikum liefern, hat sich der vornehme reiche Engländer zurückgezogen und besucht Gegenden, wo seine Eigenthümlichkeit mehr zur Geltung kommen kann. Es sind dies Verhältnisse, welche alle Wirthe zusammen nicht zu ändern vermögen; sie sind die nothwendige Folge der Veränderungen im Verkehrsleben.

Allein wenn der Deutsche findet, man schätze den Engländer immer noch besonders, so hat derselbe darin vollkommen Recht, da der Engländer sich mehr nach der Ordnung des Hauses richtet als der Deutsche. Der Wirth ist sicher, dass beinahe alle im Hause anwesenden Engländer im Hotel frühstücken, zur Table d'hôte pünktlich eintreffen und Abends ihren Thee nehmen; der Britte richtet seine Excursionen nach den Mahlzeiten ein und erleichtert damit den Betrieb. Der Deutsche will frei sein; er nimmt sein Frühstück vielleicht im Hotel, vielleicht auf einem nahen Aussichtspunkte; ob er zu Tische kommt, kann er nicht sagen und Abends sucht er einen Garten, eine Restauration auf: der Betrieb wird dadurch erschwert und unsicher; der Schluss ergibt sich von selbst.

Wie bereits bemerkt, gleichen sich alle diese Verhältnisse immer mehr aus und haben die Gasthofbesitzer ihrerseits auch einsehen gelernt, dass ein einseitiger Standpunkt mit der Ausdehnung des heutigen Verkehrs sich nicht mehr verträgt.

Sicher ist nur, dass jedes Hotel eine gewisse Ordnung feststellen muss und dass derjenige Gast am besten daran ist, der am leichtesten und willigsten sich derselben anzupassen versteht.

In der cosmopolitischen Auffassung der Rücksichten des Hotelbetriebs dem Reisenden gegenüber steht die Schweiz voran, dann Deutschland und Italien. Oesterreich, Frankreich und England hatten sich mehr konservativ gehalten; doch können auch diese Länder sich dem mächtigen Einfluss eines regern Verkehrs nicht entziehen und haben ja selbst die Amerikaner angefangen, das europäische System einzuführen, so viele Vortheile der amerikanische Betrieb auch bieten mag.

Ein weiterer Gegenstand vieler Aufregung ist die sogen. Korrespondenzfrage der Hotels.

Wie sich bei jedem Gasthofe eine mehr oder minder stark ausgeprägte Clientelle zeigen wird, wie z. B. ein Familienhotel I. Rangs durchschnittlich weniger von Geschäftsreisenden besucht wird, so liegt es in der Natur der Sache, dass eine und dieselbe Familie immer diejenigen Hotels aufsuchen wird, welche ihren Ansprüchen am besten genügen. Sie verbindet also eine Anzahl Hotels an verschiedenen Orten und bringt dieselben in einen engern Verkehr unter einander. Die Wirthe ihrerseits wissen aus der Lage, Bauart und Führung des Geschäfts zu beurtheilen, welches Hotel ihrem eigenen am meisten entspricht. Daraus entsteht nun die Korrespondenz der Hotels unter einander, ein Verhältniss, welches freilich auch zu viel Missbrauch Anlass gab. Solche Missbräuche sind z. B. die sogenannten Engageurs, Leute, im Dienste gewisser Hotels stehend, die sich auf der Reise schon an den Fremden bald auf unverschämte, bald auf feine einschmeichelnde listige Weise herandrängen und ihn für ihr Hotel zu gewinnen suchen. Solche Engageurs werden je nach Gewandtheit im Umgange mit Fremden und je nach ihren Sprachkenntnissen oft theuer bezahlt. Gegenwärtig kommt diese Schmach des Gasthofswesens, dank der Einsicht der Wirthe und den Verordnungen der Eisenbahn- und Dampfbootverwaltungen, nur noch sehr vereinzelt vor. Jede Veröffentlichung solcher Umtriebe ist wünschenswerth.

So dankbar der Fremde seinem Wirthe für freundliche und richtige Auskunft sein wird, so wenig empfehlend ist dagegen die engherzige, geradezu charakterlose Weise, mit welcher einzelne Gasthofbesitzer den Reisenden von der Wahl eines Gasthofs abrathen, nur aus dem Grunde, weil jenes Hotel nicht ihr Korrespondent ist und nicht etwa, wie dies auch vorkommen mag, weil der Wirth die innere Ueberzeugung hat, dass der Fremde dort wirklich schlecht aufgehoben wäre. Anerkennt man auch gern die Absicht, seinen Geschäftsfreunden nützlich zu sein, so darf dieses Bestreben nie zu falschen Darstellungen und Discreditirung anderer Geschäfte führen; überdies wird ein zufriedener Gast von selbst sich an seinen Wirth wenden. Angestellte machen oft Rücksichten geltend, welche mit den Ansichten ihrer Principale nicht übereinstimmen; befolgt der Fremde solche Empfehlungen, welche bald gut, bald schlecht ausfallen können, so soll der Reisende im ungünstigen Falle nicht den Principal und sein Geschäft dafür verantwortlich machen wollen. Die Taktlosigkeit einzelner Reisenden geht oft in's Unglaubliche, eben so sehr wie ihre Zumuthungen den Wirth oft an dem gesunden Verstand einzelner seiner Gäste zweifeln lassen; so gibt die im Flachland seltene, in der Schweiz jedoch sehr häufige Spedition des Gepäcks durch das Hotel

von einem Ort zum andern zu vielen solchen Bemerkungen Anlass, obgleich dies eine reine Gefälligkeit von Seite der Wirthe ist; viele Fremde sind freilich noch darüber erstaunt, dass die Spedition nicht gratis geschieht.*)

Sehr vorsichtig sollte der Reisende mit seinen Behauptungen in Bezug auf verlorene oder vermisste Gegenstände sein. Die Erfahrung zeigt, dass in weitaus den meisten Fällen die Angaben über Zeit und Ort unrichtig sind und dass Gegenstände, welche im Engadin verloren wurden, seit Wochen in Paris zurückgelassen waren, oder ihren Schrank in England nie verlassen hatten. Die Zufälligkeiten, Verwicklungen und Verwechslungen streichen oft an's Fabelhafte und verursachen in einem Hotel mehr Mühe, Verdruss und Sorgen als das ganze übrige Geschäft. Sehr häufig trägt die Nachlässigkeit des Reisenden die Hauptschuld.**)

---

*) Wie weit die Zumuthungen des Publikums oft gehen, zeigt folgendes Beispiel: Ein schottischer Eisenbahndirektor sendet von L. fünf Blechkisten Gepäck per Eilgut nach Z. Drei dieser Blechkisten kommen in gänzlich zerdrücktem und offenem Zustand in Z an. Der Concierge des Hotels in Z, an welches das Gepäck adressirt ist, nimmt dasselbe nur gegen einen Revers von der Bahn, für alle und jede Reclamation, welche aus der Beschädigung des Gepäcks entstehen könnten, einstehen zu wollen, an. Der Eigenthümer wird bei seiner Ankunft auf den Zustand seines Eigenthums und den erlangten Revers aufmerksam gemacht; der Eisenbahndirektor verlangt zum Dank jedoch vom Wirth sofortige Auszahlung der declarirten Werthsumme in solchen Ausdrüchen, dass dem Gasthofbesitzer die Geduld ausgeht und er nun seinerseits Ausweis über das Eigenthumsrecht des Direktors an diesen Gepäckstücken verlangt. Dieser kann dies wohl der Aufgabestation, aber nicht dem Wirth gegenüber und in Folge dessen geht die ganze Sendung sofort nach L. zurück, wohin der Schotte genöthigt ist, ebenfalls hinzureisen, um seine Reclamation anhängig zu machen. Die geringe Entschädigung deckte kaum die Mehrkosten und den Zeitverlust; doch war die Strafe für einen Mann dieser Erfahrung wohl verdient, nachdem er auf so schnöde Weise die angebotene freundliche Vermittlung des Wirths und die sehr loyale Offerte der Bahngesellschaft in Z. zurückgewiesen hatte.

**) Der .... Gesandte, Graf D., kommt mit seiner Familie (7 Personen) über den Bernhardin und Chur mit dem letzten Bahnzug nach Zürich und erzählt dem Wirth, die Gräfin habe zwischen Splügen und Thusis im Wagen ein Brillantenbracelet verloren. Die Anzeige davon war bereits in Chur gemacht worden. Der Wirth, nachdem er alle sieben Personen genau befragt und von Allen die entschiedene Antwort erhalten hatte: beim Einsteigen in den Postwagen in Splügen hätte die Gräfin das Armband am Arm gehabt, liess durch das eidgenössische und Kreispostdepartement die genauesten Nachforschungen anstellen, jedoch nur mit dem Erfolg, einen Verdacht auf verschiedene Postangestellte zu lenken, da alle Aussagen der betreffenden Familie sehr bestimmt lauteten.

Der Wirth, eingedenk vielfacher Erfahrungen, erliess hierauf eine Anzeige in italienischen Zeitungen und siehe da, einige Tage nachher erhält der Wirth in Zürich von einem Collegen in Bellinzona das Armband, welches Morgens früh beim Frühstück von der Gräfin verloren wurde. Sie hatte dasselbe den ganzen Tag nicht mehr getragen und alle sieben Personen hatten sich getäuscht und falsch ausgesagt.

Der Wirth in Bellinzona nahm die ausgesetzte Belohnung nicht für sich an, weil das Armband in seinem eigenen Hause verloren wurde, sondern verwendete dieselbe zu wohlthätigen Zwecken.

Bei Gegenständen, welche im Hotel selbst verloren oder gestohlen werden, kommen häufig Verhältnisse zur Geltung, welche Sache der Polizei sind, dagegen ist es schon mehrfach vorgekommen, dass ein Fremder einen nachweisbar durch die Schuld eines Angestellten des Gasthofes abhanden gekommenen Koffer sehr hoch taxirt und vom Wirth die Entschädigung verlangt und erhalten hatte, vom zuständigen Richter wenige Tage nachher beim Auffinden des Koffers nicht nur zur Rückgabe des Geldes angehalten, sondern noch wegen Erpressung verurtheilt wurde.*)

Bei Pensionsarrangement ist es zweckmässig, die Bedingungen entweder allgemein durch Plakate bekannt zu machen oder durch bestimmte Formulare schriftlich festzustellen. Der ermässigte oder bestimmte Preis (d. h. Pensionspreis) kann ja nur in einer ebenfalls grössern Verbindlichkeit des Gastes seine Berechtigung finden. Es gibt jedoch sehr viele reisende Familien, welche eine besondere Gewandtheit besitzen, ihre Anforderungen allmälig zu steigern und sich aller eingegangenen Verpflichtungen ihrerseits zu entledigen; es sind dies die eigentlichen Bohrwürmer eines Hotels.

Eine besonders von Amerikanern beliebte Manier besteht darin, ein Engagement auf längere Zeit abzuschliessen und nach wenigen Tagen abzureisen, in der Meinung, das getroffene Abkommen solle in entsprechender Weise reduzirt und der Wirth ihnen unter Umständen noch baares Geld herausbezahlen: Es geht Nichts über Gemüthlichkeit beim Reisen.

Was die Mahlzeiten in den Hotels anbelangt, so gibt das Speisen à la carte (sogenannte Restauration, im Unterschied zu den gemeinsamen Mahlzeiten, Table d'hôtes) häufig zu Bemerkungen Anlass. Entweder enthält die Speisekarte keine ausgesetzten Preise, oder dann ist die Notirung sehr hoch, die Portionen unregelmässig oder klein, die Bedienung langsam oder unzuzuverlässig: Alles Punkte, welche tagtäglich von Reisenden besprochen und mit «Recht oder Unrecht» gerügt werden.

Der erste Vorwurf gegen Nichtaussetzung der Preise ist, wo dieses Verfahren vorkommen mag, durchaus gerechtfertigt. Die Ansicht vieler Wirthe: der Gast müsse ja in Bezug auf Grösse und Qualität der Portionen eben so viel Zutrauen beweisen wie hinsichtlich des Preises, oder: auf diese Art sei es ihm leichter möglich, den nöthigen Unterschied eintreten zu lassen — ist

*) Die gesetzlichen und polizeilichen Vorschriften mehrerer Staaten betreffend Ersatzpflicht der Wirthe über sogenannte verlorene, öfter jedoch auch gestohlene Gegenstände bedürfen einer gründlichen Revision. Diese Haftpflicht ist bei den jetzigen Verkehrsverhältnissen total unhaltbar und steht mit einzelnen Verfassungen selbst im Widerspruch, welche bestimmt erklären, dass kein Bürger für fremde Verbrechen haftbar gemacht werden darf. Man könnte mit viel mehr Recht vom Staate Haft- und Ersatzpflicht für seine schlechten Bürger verlangen.

durchaus nicht stichhaltig. Der Gast hat das Recht zu wissen, was er für seine Bestellung bei gehöriger guter Ausführung zu bezahlen habe; er soll hierin nicht von der Beurtheilung des Wirthes oder des Oberkellners abhängig sein. Fällt die Ausführung nicht nach Wunsch aus, so ist wenigstens ein gemeinsamer Boden der Beurtheilung gewonnen, indem entweder der Wirth die Unkenntniss der Verhältnisse seitens des Gastes leichter widerlegen oder eine mangelhafte Ausführung, die auch im best geleiteten Geschäft dann und wann eintritt, durch eine niedrigere Notirung, durch Ersetzen mit einer bessern Auflage ausgleichen kann. Will der Wirth einzelne Gäste bevorzugen, so hindert ihn gewiss Niemand daran, sofern darunter nicht andere seiner Gäste leiden müssen.

Was die Preise selbst anbelangt, so richten sich dieselben in erster Linie nach denjenigen der Lebensmittel und dann nach der Grösse und der Zubereitung der Speisen. Bei diesem Anlass darf darauf hingewiesen werden, dass man unter einer Portion Fleisch z. B. ein Quantum Lebensmittel zu verstehen berechtigt ist, welches sammt nöthigem Zubehör zur einmaligen Sättigung oder in zwei- oder dreifacher Wiederholung zur gehörigen täglichen Ernährung eines mit anständigem Appetit begabten Menschen ausreicht. Delicatessen aller Art, sowie besonders luxuriöse Ausstattung und Bedienung bedingen natürlicherweise höhere Preise; Miniaturausgaben von Portionen sollten desshalb ebenfalls besonders verzeichnet werden, damit der Gast weiss, woran er sich zu halten hat, wie dies in Paris und Wien in den meisten bessern Restaurants der Fall ist.*)

Der Gast dagegen, besonders wenn er mit Familie reist, soll sich eintheilen lernen; wie oft verwundert sich nicht ein Familienvater über den Betrag seines Abendessens, weil er aus Unkenntniss mehrere Gerichte mit der Zahl seiner anwesenden Familienglieder und Reisebegleiter multiplizirte und ein Quantum Speisen bestellte, welches weit über den vorhandenen Appetit hinausging. In dieser Hinsicht dürften überdiess viele Wirthe sammt ihren Angestellten aufmerksamer und rücksichtsvoller sein und nicht aus einem Versehen oder aus einer Unkenntniss einen momentanen Nutzen ziehen wollen.

---

*) Gegenüber einer oft gedankenlosen Kritik der Preise der Speisekarten sei hier bemerkt, dass ein Kilogramm (2 Pfund) reines Ochsenfilet (zum Gebrauch vollständig bereit) durchschnittlich Fr. 5 kostet und aus dieser Menge Fleisch sich nur zirka 5—6 Stück wirklich gute (sogenannte) Beefsteaks oder Filets schneiden lassen, was einen Franken Rohmaterialwerth für ein wirklich gutes Beefsteak ausmacht. Was darf nun der Wirth rechnen, da derselbe Zubereitung (Feuer, Butter, Gewürz, Arbeitslohn, Bedienung, Geschirr, Servietten etc.), Miethzins, Gewichts- und Zinsverlust, sowie Beköstigung der Angestellten doch auch in Anschlag zu bringen hat?

Die Ungeduld vieler Reisenden ist sehr oft eine recht lächerliche, besonders wenn Speisen bestellt sind, welche durchaus nicht zum Voraus bereit gehalten werden können, oder deren Zubereitung eine längere Zeit erfordert; immerhin kann auch hierin die Gewandtheit und Erfahrung eines tüchtigen Wirthes oder tüchtiger Angestellter (Kellner und Köche) Vieles ausgleichen.

Unbegreiflich ist jedoch, wie schwer es oft fällt, Reisenden begreiflich zu machen, bei grossem Andrange von der getroffenen Fürsorge (durch Bereithaltung weniger Sorten, aber grösserer Quantitäten von Speisen) Gebrauch zu machen; es gibt Leute, welche sofort aufgewärmte oder schlechte Gerichte hinter einer Empfehlung des Oberkellners wittern. In dieser besondern Beziehung ist der Engländer und auch der Oesterreicher ein rationeller Reisender; er ist von Hause aus mehr an eine solche Einrichtung gewöhnt und frägt gewöhnlich zuerst nach der «Tagesordnung».

Es dürfte überhaupt nie möglich werden, eine vollständige Uebereinstimmung aller Interessen, Ansichten und Verhältnisse zu erzielen, denn die Mannigfaltigkeit des täglichen Lebens spiegelt sich im engen Rahmen eines Hotelbetriebs in allen möglichen Variationen wieder. So wenig es möglich sein wird, die Reisenden jeden einzeln nach seinen Verhältnissen, Ansichten, Gewohnheiten und Geschmacksrichtung auszufragen und zu classificiren, ihm gewissermaassen das Maass seiner Lebensstellung, seiner Börse zu entnehmen; eben so wenig werden die Hotelbesitzer im Stande sein, mit einem allgemein gültigen und allgemein verständlichen Preiscourant ihrer Geschäftsverhältnisse und ihrer Leistungsfähigkeiten aufzutreten; bedingt ja dieses Leben und Treiben, diese Mannigfaltigkeit und der Wechsel der Verhältnisse den Hauptwerth des Reisens.

Unter allen Fragen und Erwägungen, welche mit dem Reisen und Hotelwesen zusammenhängen, gibt es keine, welche mehr besprochen und verschiedenartiger aufgefasst wird, als diejenige betreffend die Trinkgelder, eine Frage, von welcher von vornherein behauptet werden darf, dass sie erst dann in befriedigender Weise gelöst werden wird, wenn sämmtliche Wirthe und Angestellte, besonders aber das gesammte reisende Publikum ohne Rücksicht auf Nationalität, Stand, Mittel und Ansprüche in eine Schablone gezwängt werden können und eine bestimmte festgestellte Ansicht von Jedermann als allgemein gültiges Gesetz angenommen und beachtet wird. Da dieser schöne Zeitpunkt voraussichtlich noch lange ausbleiben wird, sehr wahrscheinlich nie eintreten kann, weil derselbe im Widerspruch steht mit dem ganzen Leben im Grossen und Allgemeinen, so könnte diese ganze Trinkgeldfrage einfach übergangen werden, sofern es sich nicht darum handelte, nachzuweisen, dass

die Regelung dieser Verhältnisse nicht in der Macht der Wirthe allein steht und dass desshalb eine Unbilligkeit vieler Personen in dem Vorwurfe liegt, die Wirthe allein dafür verantwortlich machen zu wollen.

Ein Trinkgeld heisst nichts Anderes, als eine in baarer Münze ausgesprochene Anerkennung geleisteter Dienste; allein warum wird in Hotels neben der Bedienung, welche nach einem bestimmten Tarif in Rechnung gebracht wird, noch eine besondere Gratification von den Angestellten erwartet und warum werden einzelne Angestellte betreffs ihres Auskommens oder ihrer Salairansprüche geradezu auf Trinkgelder angewiesen? Die Frage liesse sich am einfachsten mit dem Hinweis auf andere gleichartige Verhältnisse beantworten; man könnte eben so gut den Staat und seine Beamten, die Gerichte, die Angestellten des Postwesens fragen: Warum bezieht der Staat zur Bestreitung seiner Ausgaben, zur Bezahlung seiner Beamten Steuern und lässt sich trotzdem für jede einzelne Leistung durch Sporteln ein Extra-Trinkgeld vergüten, welches theils dem betreffenden Angestellten oder Beamten, theils dem Staate selbst zu gute kommt und gibt es nicht eine Menge Staatsbeamte, welche auf Sporteln angewiesen werden? Zu Allem dem wird man gewöhnlich viel energischer zur Bezahlung von Steuern und Sporteln als zur Bezahlung von Reisecontis und Trinkgeldern angehalten. Es fragt sich nun, ob die in vielen Staaten sich geltend machende Ansicht, welche theilweise bereits in neuern Gesetzgebungen Ausdruck gefunden hat, die fixe Besoldung der Beamten zu erhöhen und die Sporteln zu vermindern, sich auch auf das Hotelwesen übertragen lasse. Theilweise wohl, allein vollständig schon aus dem Grunde nicht, weil zu einer strengen Durchführung dieser Absicht alle Betheiligten gleichmässig zusammenwirken müssen und der Staat es als solcher mit einem festen geordneten Verbande von Staatsbürgern zu thun hat und gleichzeitig die Macht besitzt, seinen Verordnungen in ganz anderer Weise Geltung zu verschaffen, als ein Hotelbesitzer, dem ein sehr verschiedenartig gesinntes Publikum aller Nationen und Stände gegenübersteht, über welches ihm beinahe kein Einfluss von Rechtswegen zusteht, ein Publikum, welches das Recht besitzt, sich irgend einer Anforderung entweder zu unterziehen oder derselben durch schnellere Abreise oder Vermeidung des Geschäftes (Hotels) auszuweichen.

Angenommen, ein Wirth beabsichtige ernsthaft alle Trinkgelder abzuschaffen und verbiete seinen Angestellten jede Annahme: Wird sich das Publikum selbst daran halten? Wird nicht der eine oder der andere Reisende finden, der Wirth habe ihm nichts zu befehlen, was er mit seinem Gelde anfange? oder dieser oder jener Angestellte sei freundlicher und aufmerksamer gegen ihn gewesen als in andern Hotels und er lasse sich nicht ver-

bieten, demselben ein Geschenk zu machen? Sind nicht die Reisenden sowohl als die Angestellten Menschen mit Vorzügen und Fehlern? Ist es nicht sehr oft der Fall, dass viele Personen besondere Aufmerksamkeiten und Rücksichten nicht nur erwarten, sondern auch verlangen und solchen Leuten eine Verletzung ihrer Ansicht und Erwartungen mit Geld kaum aufgewogen werden kann? Kann der Wirth anderseits seine Angestellten zwingen, freundlich zu sein, gefällig gegen Jedermann und bereit, auch über seine unmittelbare Verpflichtung hinaus den Wünschen des Gastes entgegenzukommen? Hat der Wirth Zeit und Gelegenheit, die entgegengesetztesten Charaktere zu erziehen und in eine Richtung des Benehmens zu zwingen, welche einem im Menschen äusserst kräftig wirkenden Triebe, dem Erwerbstriebe (auch Habgier, Gewinnsucht genannt) direkt entgegensteht? Wie denken sich die Tadler der Trinkgeldeinrichtung eine Controlle nicht nur über die Angestellten, sondern auch über das Publikum, eine Controlle, welche nothwendigerweise nicht nur jede Annahme, sondern auch jede Offerte unmöglich machen müsste, um irgend einen Erfolg dabei zu sichern? Könnte diese Controlle auch auf Verhältnisse ausserhalb des Hauses ausgedehnt werden, um jede nachträgliche Ausgleichung zu verhindern? Welches wäre der Erfolg und der Zweck einer solchen Einrichtung? Wohl der, dass Betrug und Hinterlist erst recht gepflanzt würden und weder Publikum noch Wirth irgend einen Vortheil daraus zögen, sondern im Gegentheil die beidseitige Stellung eine unangenehmere würde, denn man kann darüber urtheilen und spotten wie man will, der Schaden der Trinkgelder ist nicht so gross als man annimmt, schon aus dem Grunde nicht, weil dadurch das Publikum die Leistungen und das Benehmen der Angestellten in einer Weise controllirt, wie solches einem Wirthe geradezu unmöglich ist und durch die Entstehung grosser Hotels mit vielen Angestellten immer weniger möglich wird. Grosse Hotels jedoch werden wieder bedingt heutzutage durch die Steigerung aller Verhältnisse, wie z. B. Verkehr, Bau- und Erstellungskosten, Ansprüche des Publikums u. s. w.

Eins darf jedoch verlangt werden von jedem gut geführten Hotel: dass die Erlaubniss zur Annahme der Trinkgelder nicht die Erlaubniss zum Verlangen derselben, d. h. zur Bettelei, in sich schliesse. Ferner sollte der Wirth wohl von seinen Gästen erwarten dürfen, dass ihn dieselben in seinem Bestreben unterstützen, anständiges Benehmen seiner Angestellten zur Geltung zu bringen, dass ihm jede Bettelei oder jede Dienstvernachlässigung aus getäuschter Erwartung zur persönlichen Kenntniss gebracht wird und dass nicht, wie es leider oft geschieht, Gäste durch Trinkgelder die Angestellten zur Pflichtverletzung und Vernachlässigung ihrer Obliegenheiten verleiten.

Der Wirth soll überdiess durch eine den Leistungen des Angestellten entsprechende fixe Besoldung denselben so viel immer möglich unabhängig von Trinkgeldern machen und keine in festem Dienst (Engagement) befindliche Person bloss auf eine solche Nebeneinnahme verweisen. Leider ist in mehreren renommirten Hotels in jüngster Zeit das Gegentheil befolgt worden, indem es auf dem Tarif heisst: In der berechneten Bedienung sind nicht inbegriffen die Zimmermädchen, Hausknechte, Portiers etc., d. h. mit Ausnahme der Kellner sind eigentlich alle Angestellten auf's Betteln angewiesen. Der Uebergang solcher Geschäfte aus Privatbetrieb in ein Actienunternehmen zeigt damit einen wesentlichen Rückschritt an. Um so mehr Anerkennung und Unterstützung von Seite des Publikums verdient desshalb jeder neue Versuch, die Trinkgeldbettelei in den Hotels abzuschaffen und einen festen Ansatz für alle und jede Dienstleistung einzuführen.

Für Reisende, welche gern Trinkgelder geben, wenn die Bedienung nicht besonders berechnet ist, und welche doch nicht wissen, wie viel sie geben sollen, sei hier auf das Verhältniss hingewiesen, wie der Usus dasselbe in Paris und Wien ausgebildet hat; dort beträgt das Trinkgeld durchschnittlich 5—10 % der Rechnung, ob dasselbe in eine Kasse gethan oder einzeln vertheilt werde.

Es sei noch bemerkt, dass genaue sorgfältige Erkundigungen bei erfahrenen unparteiischen Reisenden leider die Thatsache erwiesen haben, dass auch in denjenigen amerikanischen und englischen Hotels, wo alle Trinkgelder strengstens untersagt sind, der Einfluss eines Dollars auf die Schnelligkeit der Bedienung, Auswahl und Zubereitung der Speisen ein überraschender ist. Zudem kommt es vielen Personen gar nicht darauf an, bei Reiseauslagen von Fr. 5000 bis 10,000 Fr. 100 bis 200 mehr für Trinkgelder auszugeben, wofern ihren Wünschen entsprochen und die gehörige Beachtung und Aufmerksamkeit ihnen zu Theil wird.

Was Courriere und ihre Provisionen in Hotels anbelangt, so dürfte es an der Zeit sein, dass sowohl die Courriere selbst als auch die Wirthe auf eine gründliche Verbesserung dieser unerquicklichen Verhältnisse hinarbeiten würden, denn die Stellung eines Courriers weicht von derjenigen eines Agenten oder Maklers in kaufmännischer Beziehung bedeutend ab, indem ein Sensal oder Agent eine bestimmte allgemein bekannte Provision für unparteiische Geschäftsbesorgung bezieht, währenddem der Courrier sehr häufig seine Vermittlung, d. h. den Besuch des einen oder andern Hotels, von der Höhe einer Provision abhängig macht, welche seinem Auftraggeber, resp. der Familie, welche ihm ihr Zutrauen schenkt, gänzlich unbekannt oder nur theilweise bekannt ist.

Für die verschiedenen Courrierclubs, welche bereits mehreren Uebelständen abgeholfen haben, wäre hier noch eine dankbare Aufgabe zu lösen und dürften dieselben der Unterstützung des Publikums wie jedes ehrbaren Wirthes sicher sein. Ein einzelner Wirth kann ohne grössten Schaden für sein Geschäft kaum gegen diesen durch lange Uebung zu einem gewissen Recht erweiterten Unfug ankämpfen.*)

---

*) Aus solchen Verhältnissen können auch Vorfälle entstehen, für welche es freilich unbillig wäre, den Stand der Courriere verantwortlich machen zu wollen. Der italienische Fürst von P. betrat einst ein Hotel, indem er einen feingekleideten Herrn vor sich her schob, mit der Anrede an den Wirth: Mein Herr, ich bin der Fürst von P., wünsche ein gutes Appartement, bezahle gern recht, aber will nicht übervortheilt werden. Hier sehen Sie meinen .... (eine wenig schmeichelhafte Bemerkung einflechtend) von Courrier, der mich lange incognito reisen liess, um bedeutende Differenzen in seinen Sack zu stecken. Wagen, welche er für mich gemiethet, brachte er mir mit einer höhern Summe in Rechnung oder liess sich ein bedeutendes Trinkgeld zahlen; er nannte es bescheiden, wenn er sich in Hotels mit einer Provision auf der Rechnung begnügte. Sie brauchen demselben keine Tantième zu geben, bringen Sie das im Ansatz des Preises in Berücksichtigung.

Die Bemerkung des Wirthes, warum der Fürst nach Entdeckung solcher Geschäfte den Courrier noch länger im Dienst behalte, erwiderte derselbe damit: er wolle solche Vertrauenspersonen in möglichst vielen Hotels persönlich bekannt machen. Der gute Fürst ahnte nicht, wie verbreitet solche Maximen sind und wie leider einzelne Wirthe selbst solche Verhältnisse fördern und sogar hervorrufen. Glücklicherweise gibt es sehr viele ehrenwerthe Ausnahmen auf beiden Seiten und werden solche Vorfälle immer seltener.

# II.

# Die Erstellung eines Hotels.

## Allgemeine Verhältnisse, ihre Beurtheilung und Berechnung.

Die Beziehungen der Reisenden zum Gasthofswesen haben den Inhalt der ersten Abtheilung gebildet und ist das Hotel mit Rücksicht auf das Publikum (auf seine Gäste) besprochen worden; es soll nun die Erstellung und der Bau eines Hotels näher beleuchtet werden.

Als erste Frage, welche aufgeworfen und beantwortet werden muss, ergibt sich: Warum soll ein Hotel gebaut werden? welche Bedingungen sind vorhanden, einen genügenden Ertrag zu sichern?

Die Gründe können sein:

1. Mangel an vorhandenen Gasthöfen, ungenügende Unterkunft der Reisenden;
2. Verwerthung einer schönen oder sehr günstigen Lage und Ermöglichung des Genusses eines besondern Aussichtspunktes;
3. Verwerthung von Mineralquellen und besonders günstiger climatischer Verhältnisse zu Kurorten;
4. Hebung des Verkehrs und des Werthes grösserer Grundstücke oder ganzer Stadttheile und Ortschaften.

Ist der Mangel an Gasthöfen während mehreren Jahren ein steigender gewesen und ist die Wichtigkeit, Anziehungskraft und Entwicklungsfähigkeit eines Platzes hinlänglich sicher gestellt, so wird es sich zuerst darum handeln, welchen Bedürfnissen in erster Linie entsprochen werden soll, ob ein Hotel für Kaufleute oder für Vergnügungsreisende zu bauen sei oder ob beide Rücksichten sich vereinigen lassen. Bedingt wird diese Wahl durch die jeweiligen Verkekrsverhältnisse, der Auswahl zwischen den disponiblen Bauplätzen mehr

im Centrum des Verkehrs oder einer schönen Lage im Mittelpunkte der Sehenswürdigkeiten.

Zu beachten sind ferner die Platzgewohnheiten. In der einen Stadt drängt sich der Lokalverkehr nicht nur in kleinere Gasthöfe, sondern selbst in die feinern Hotels, während an andern Orten besondere und genügende Lokalitäten diesem Bedürfniss entsprechen.

So wird ein Hotel unter rein kaufmännischen oder industriellen Verhältnissen und Umgebung auf einen entsprechenden Lokalverkehr mehr Rücksicht nehmen, als ein mehr nur von Familien und Vergnügungsreisenden besuchtes Etablissement, wo die Schwierigkeit der Vereinigung einer Lokalwirthschaft mit den Anforderungen eines Hotel I. Ranges erheblich grösser ist als im ersten Fall.

Grosse Städte, wie London, Paris, Wien, Berlin, Hamburg, Frankfurt, Dresden, Mailand etc. sind anders zu beurtheilen als Orte wie Luzern, Interlaken, Nizza u. s. w. Bei den einen ist der Verkehr beinahe das ganze Jahr hindurch der gleiche, im Winter vielleicht noch grösser als im Sommer, während die andern nur wenige Monate des Jahres hindurch besucht werden und die übrige Zeit der Verkehr ein sehr beschränkter oder gleich Null ist.

Es ergeben sich aber auch Unterschiede zwischen grossen Haupt- und Residenzstädten, von denen jede besondere Eigenthümlichkeiten aufweist und der Verkehr, das Leben in jeder derselben eine andere Schattirung, einen andern Charakter trägt. Während Paris, Wien, Berlin bei grosser Bedeutung als Handels- und Industrieplätze gleichzeitig viel Anziehungskraft für Vergnügungsreisende bieten, tritt bezüglich London letzterer Punkt mehr in den Hintergrund und bleiben die geschäftlichen Interessen vorwiegend. Die Bedeutung der letztern zeigt sich schon in der Energie, mit welcher die Eisenbahngesellschaften, alle Hindernisse überwindend, ihre Bahnhöfe nicht nur in's Centrum des Verkehrs vorgeschoben, sondern auch eine möglichst vollständige Verbindung derselben unter einander angestrebt und durchgeführt haben. Damit war den Eisenbahnhotels die natürliche Existenzberechtigung gegeben, während in andern Städten bei der Entfernung der Bahnhöfe vom Mittelpunkt des Verkehrs und der Sehenswürdigkeiten und der mangelhaften Verbindung der Bahnen unter sich der Werth und die Nothwendigkeit solcher Etablissements noch nicht nachgewiesen ist. Welche Annehmlichkeit möchte es in Berlin, Wien oder Paris für einen Reisenden haben, in einem Bahnhotel zu logiren, als höchstens nur in dem Fall, wenn er mit der gleichen Bahn wieder abreist und seine Geschäfte ihn nicht nach dem Innern der Stadt, dem Centrum des Verkehrs, rufen. Andererseits ist nicht zu verkennen, dass die Eisenbahnhotels durchschnittlich weniger von Vergnügungsreisenden und

Familien als von Geschäftsleuten besucht werden, indem erstere grösstentheils Hotels in einer mehr ruhigen schönen Lage und mit einer ihren Ansprüchen mehr genügenden Einrichtung und Betrieb vorziehen werden.

In Paris, Wien, Berlin liegen die Hotels für Familien sowohl als für Geschäftsleute mehr im Mittelpunkt der Sehenswürdigkeiten und genügen häufig beidseitigen Anforderungen. Dass jedoch auch in diesen Städten oder vielmehr in jeder Stadt, welche der enormen Entwicklung des Verkehrs folgt, diese Concentration von Hotels, wie «Unter den Linden», «Ringstrasse», «Boulevards» etc., nicht mehr allen Verhältnissen genügen kann, beweist das Bestreben verschiedener Aktiengesellschaften, den Bedürfnissen der Gegenwart entgegenzukommen durch Erstellung von Hotels in verschiedenen Stadttheilen; sei es nun, dass mit Rücksicht auf die schöne ruhige Umgebung und Anlagen im aristokratischen Quartier und in Würdigung der leichten und guten Verbindung mit den Hauptstrassen ein Hotel I. Rangs für Familien erstellt werden soll, wie z. B. das Projekt am Ziethen- und Wilhelmsplatz in Berlin und die neuen Hotels in Wien, oder dass die geringe Entfernung des Bahnhofs, die Vereinigung mehrerer Bahnhöfe und die gleichzeitige Nähe der Anlagen sowohl als der Hauptverkehrsstrassen ein Zusammenwirken aller Bedingungen zeigt, wie z. B. das neue Projekt in Frankfurt a. M.

Diese Rücksichten machen sich schon in kleineren Städten oder innerhalb des gleichen Ortes geltend; so sind in Genf, Zürich u. s. w. commercielle und industrielle Einflüsse gleichzeitig mit denjenigen des Touristenverkehrs geltend, so dass in solchen Städten einzelne Hotels das ganze Jahr beschäftigt sind, währenddem andere Geschäfte nur eine bestimmte Saison haben.

Soll ein Hotel gebaut werden, um den Genuss der Aussicht von einem Berge oder von einem schönen Punkte zu sichern, so sind die Kommunikations-, Konkurrenz- und klimatischen Verhältnisse zu berücksichtigen, gleichwie bei einem Kurhotel die Seltenheit und Wirkung der Heilquellen, die klimatischen Vorzüge neben der Bequemlichkeit der Kommunikationsverhältnisse massgebend sind.

Die Konkurrenzverhältnisse sind nicht nur in Bezug auf den einzelnen Ort, sondern auch der ganzen Gegend und des Landes zu untersuchen, indem dieselben auf die Ertragsfähigkeit (Rentabilität) des Unternehmens natürlicherweise einen sehr bedeutenden Einfluss haben. Dabei ist freilich nicht zu vergessen, dass neben dem wirklichen Werth einer Mineralquelle, der besondern Heilkräfte eines Luftkurortes oder der Naturschönheit einer Gegend, die Mode eine sehr bedeutende Rolle spielt und den Besuch eines Ortes enorm steigern oder ebenso vermindern kann.

Die grosse Zahl der Fremden, welche alljährlich den Rigi besuchen, steht z. B. in keinem Verhältniss zum Besuche des Schafberges bei Ischl, obgleich derselbe mitten im Salzkammergute liegt und seine Höhe, seine Lage zwischen See'n, die Aussicht auf Hochalpen, Schneefelder und Gletscher derjenigen des Rigi nicht viel nachstehen. Der Rigi bildet eben den Zentralpunkt der Schweizerreisenden, wie die Schweiz selbst im Mittelpunkt Europa's liegt. Von allen Seiten führen gute Wege und Verbindungen an den Fuss des Berges und auf die Spitze hinauf, ja sogar Eisenbahnen werden in nächster Zeit auf dem Berge selbst die einzelnen Punkte verbinden, wie sie bereits auf die Höhe führen; gute und geräumige Hotels ermöglichen die Aufnahme einer bedeutenden Anzahl von Touristen und Kurgästen, und dennoch war vor fünfzig Jahren der Rigi kaum dem Namen nach bekannt. Wer sich überdiess ein Bild aller denkbaren Variationen eines Berghotels machen will, braucht nur die Hotels des Rigi: das glänzende Kaltbad mit dem Klösterli, den Kulm mit der Scheideck und dem Staffel zu vergleichen. Touristengasthaus, Kurhotel, Vergnügungsort finden sich hier bald getrennt, bald in einem Punkt vereinigt. Reichste Einrichtung und fürstliche Ausstattung mit entsprechenden Preisen wechseln mit den bescheidensten Verhältnissen und bürgerlicher Einfachheit ab. Es fehlt nur noch das massiv gebaute, den Lawinen und Schneestürmen trotzende festungsähnliche Hospitz und die luftige Alpenhütte mit gemeinsamem Heulager oder erhöhter Bretterverschlag mit Leiterverbindung, um die Musterkarte vollständig zu machen.

Das Engadin wird voraussichtlich viele Jahre noch eine Steigerung des Fremdenzuflusses zu gewärtigen haben; denn es gibt in Europa kein zweites Thal von 6000 Fuss Höhe und der Ausdehnung des Oberinnthales, welches die Vortheile einer reinen stärkenden Luft, die Leichtigkeit der Kommunikationen nach allen Richtungen, die Pracht und Erhabenheit der Natur, die Höhe und Form der Berge, die Ausdehnung der Gletscher, die Anmuth der See'n mit dem Reichthum an Mineralquellen und der zentralen Lage verbindet.

Die frische Lieblichkeit des schottischen Hochlandes, seines duftigen Grüns und seiner tiefen klaren See'n und Meeresbuchten — die Grossartigkeit der Natur Norwegens und Schwedens, ihre tiefeinschneidenden Fijorde und Gletscher — die steilen rauhen Pässe und kesselförmigen Terrassen der Pyrenäen, von starren Fels- und Eiswänden umgeben — die an geschichtlichen Erinnerungen reichen Appenninen — die wilden engen Thäler und kahlen Steinkuppen der Karpathen und die erst in neuerer Zeit wieder besser bekannt gewordenen fruchtbaren Thäler und dunkeln waldigen Schluchten des Balkans bieten viele Genüsse und hohe Befriedigung dem Freunde der Natur, allein sie entbehren des Zusammenwirkens aller der Schweiz, besonders

dem Berneroberland und dem Engadin zukommenden Vortheile: sie liegen weit ab vom allgemeinen Strome der Reiselustigen; Sprache, Wege, Volk, Sitten und Kosten der Reise laden nicht im gleichen Maasse zum Besuche dieser Gegenden ein, wenn auch das Unbekannte, Neue, der eigenthümliche Charakter der landschaftlichen Schönheit, des Volkes und seiner Sitten, sowie die Aussicht auf ruhigen Genuss oder grössere Anstrengung für viele Personen eine besondere Anziehungskraft ausübt.

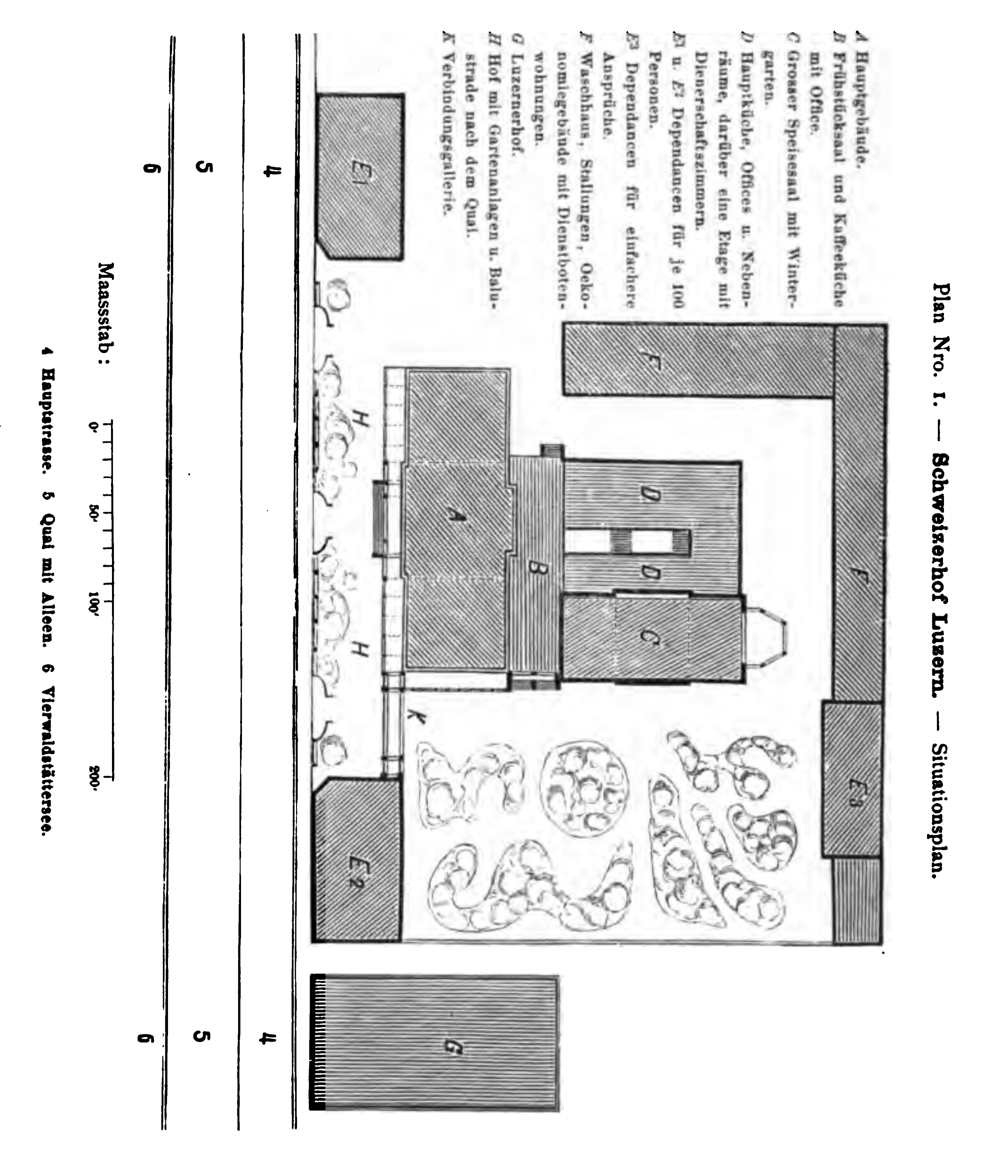
Wer sprach vor fünfzehn Jahren von Mentone und Cannes, diesen Rivalen Nizza's? Wie oben eine Konkurrenz zwischen Ländern und Gegenden nachgewiesen wurde, so hier zwischen Städten und einzelnen Ortschaften.

Es scheint überdiess, dass die gegenwärtige Steigerung aller Verhältnisse auch auf die Auswahl von Erholungsorten übertragen wird; viele früher stark besuchte Orte haben einen Theil ihrer Kundschaft an höher gelegene Etablissements abtreten müssen; es mag dies Bedürfniss und zugleich Mode sein. Auf Grund solcher Erfahrungen und der raschen Entwicklung der Verkehrsmittel darf mit ziemlicher Bestimmtheit behauptet werden, dass in verhältnissmässig kurzer Zeit ein Theil der Amerikaner aus den Vereinigten Staaten den Naturschönheiten ihrer westlichen Staaten und Columbia's, dem Felsengebirge und den Geisergebieten grössere Aufmerksamkeit schenken wird und dass später sogar europäische Reisende sich als Reiseziel solche gegenwärtig noch ziemlich unbekannte Gegenden wählen werden, sobald genügende Verkehrsmittel und Gasthäuser geschaffen sind und die Reisekosten in Folge dessen sich vermindern.

Wie werthvoll eine richtige Beurtheilung der Platz- und seiner Entwicklungsverhältnisse für den Erfolg eines Unternehmens ist, beweist unter Anderm z. B. die Geschichte der beiden Hotels Baur in Zürich, wo ein Geschäftshotel und ein Hotel für Familien und Vergnügungsreisende in zweckentsprechender Lage, das eine bei der Post und den Bankinstituten inmitten des Geschäftsverkehrs, das andere mit grossem, gut gepflegtem Garten in schöner ruhiger Lage am See unter einem Namen vereinigt wurden. Verbunden mit tüchtiger Leitung trug ein Etablissement dadurch zur Hebung des andern bei, ohne dass weder das eine noch das andere Hotel bezüglich Bau und Eintheilung besondere Vorzüge aufzuweisen hätte.

Die Eisenbahnhotels in London, das Hotel du Nord in Cöln etc. können als weitere Belege gelten. Das letztere Geschäft wie z. B. auch das Hotel zu den vier Jahreszeiten in München verdanken wie noch viele andere Gasthöfe den Erfolg überdiess auch der Durchführung einer gleichmässig vollständigen und sorgfältigen Möblirung durch alle Etagen.

Interessant und in vielfacher Beziehung lehrreich ist die Entwicklungsgeschichte einzelner Hoteletablissements. Betrachtet man als Stadt- und Saisonhotel z. B. den Schweizerhof in Luzern (siehe Fig. 1), so bestand das ursprüngliche Hotel nur aus dem Gebäude *A*, mit Platz für zirka 120—150

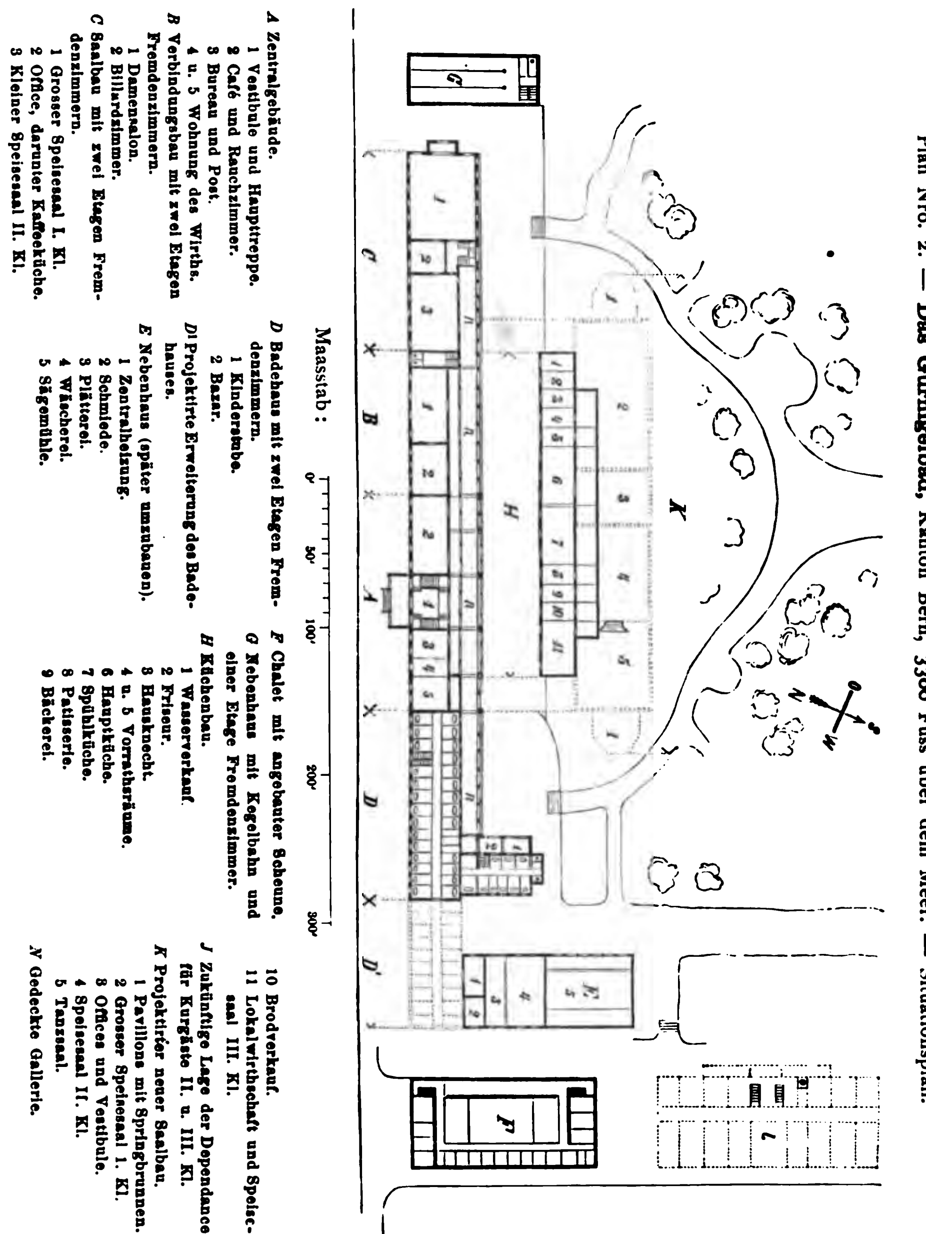



Personen und den Nebengebäuden (Stallungen, Waschhaus u. s. w.) *F*. Dazu kamen später die 2 Dependancen $E^1$ und $E^2$, jede im Parterre schöne Magazine und in 4 Etagen Zimmer mit zirka 100 Betten enthaltend. Nun genügte der frühere Speisesaal (Fig. 41), sowie die im Souterrain befind-

lichen, bei Hochwasser oft feuchten Küchen und Keller nicht mehr und entschlossen sich die Besitzer in richtiger Erkenntniss der Verhältnisse zu einem grossartigen Anbau *B C D* Fig. 1, enthaltend die Speisesääle, das ganze Küchendepartement, Keller und in einer obern Etage in dem Gebäude *D* eine bedeutende Anzahl Zimmer für Angestellte sowohl als fremde Dienerschaft. Ferner wurde das Souterrain des Hauptgebäudes wasserdicht gemacht, die Façaden erneuert, die Dependancen durch eine schöne Gallerie *K* mit dem Zentralgasthof verbunden, die entbehrlich gewordenen Räume der Nebengebäude ebenfalls zu Zimmern verwendet oder zweckmässiger eingerichtet, der Hof *H* mit Anlagen verschönert und durch eine reiche Balustrade vom Quai abgesondert. Auf diese Art entstand nach und nach das einheitlich schöne und grosse Etablissement mit zirka 450 Fremdenbetten, zu welchem in neuester Zeit der nebenanliegende Gasthof Luzernerhof mit nahezu 150 Fremdenbetten hinzugekauft wurde.

Wie andere Verhältnisse auch eine gänzlich verschiedene Art der Entwicklung eines Gasthofunternehmens bedingen, kann aus der Geschichte des Gurnigelbades ersehen werden. Während der Schweizerhof in Luzern als Stadthotel und umgeben von andern Hotels sich von Anfang an als Hotel I. Ranges bezeichnete, und sich entsprechend den Verbesserungen im Gasthofwesen in dieser gleichen Richtung erweiterte, mussten die Verhältnisse, bei einem Unternehmen wie das Gurnigelbad, in Hinsicht auf die Nothwendigkeit, die Heilkräfte des Wassers jedem Hülfsbedürftigen, ohne Rücksicht auf seine Mittel, zugänglich zu erhalten — mit Bezug auf die hohe Lage auf einem hohen Berge, die Abgeschiedenheit von Dörfern und Städten, die Schwierigkeit der Verbindung und die grosse Entfernung aller Bezugsquellen sehr bestimmend auf die Anlage und ihre Erweiterungen einwirken. Es waren da keine massiven vier Stockwerke hohen Gebäude möglich, schon weil das Material entweder nicht aufzutreiben oder zu schwierig und kostspielig zu beschaffen war, der strenge Winter die Bauzeit auf wenige Monate beschränkte, die klimatischen und Ortsverhältnisse besondere Vorsichtsmassregeln vorschrieben und hauptsächlich, weil an einem Kurorte Heilungsuchenden nicht wohl zugemuthet werden kann, in die dritte und vierte Etage zu steigen und zudem weite Räumlichkeiten und langgedehnte Hallen an einem solchen Orte nothwendig sind, um auch bei schlechtem Wetter die durch die Kur vorgeschriebene Bewegung zu ermöglichen. Ein solches nur auf sich selbst angewiesenes Unternehmen muss seinen Gästen auch in Bezug auf Unterhaltung und Geselligkeit Vieles bieten können, was in einer Stadt durch besondere Lokale und ausserhalb dem Gasthof gesucht wird.

Das ursprüngliche Gurnigelbad bestand bei der Uebernahme durch den jetzigen Besitzer aus dem Badhause *D* Fig. 2, einem alten Wohnhaus nach Norden vor der Terrasse gelegen, welches in nächster Zeit abgerissen und als Gebäude *J* wieder aufgebaut werden soll und hauptsächlich die Zimmer der Kurgäste zweiter und dritter Klasse enthalten wird. An der Stelle der jetzigen Zentral- und Hauptgebäude *A* und *B* stand ein halbzerfallenes Gebäude




Plan Nro. 2. — **Das Gurnigelbad**, Kanton Bern, 3300 Fuss über dem Meer. — Situationsplan.

*A* Zentralgebäude.
1 Vestibule und Haupttreppe.
2 Café und Rauchzimmer.
3 Bureau und Post.
4 u. 5 Wohnung des Wirths.

*B* Verbindungsbau mit zwei Etagen Fremdenzimmern.
1 Damensalon.
2 Billardzimmer.

*C* Saalbau mit zwei Etagen Fremdenzimmern.
1 Grosser Speisesaal I. Kl.
2 Office, darunter Kaffeeküche.
3 Kleiner Speisesaal II. Kl.

*D* Badehaus mit zwei Etagen Fremdenzimmern.
1 Kinderstube.
2 Bazar.

*D*[1] Projektirte Erweiterung des Badehauses.

*E* Nebenhaus (später umzubauen).
1 Zentralheizung.
2 Schmiede.
3 Plätterei.
4 Wäscherei.
5 Sägemühle.

*F* Chalet mit angebauter Scheune.

*G* Nebenhaus mit Kegelbahn und einer Etage Fremdenzimmer.

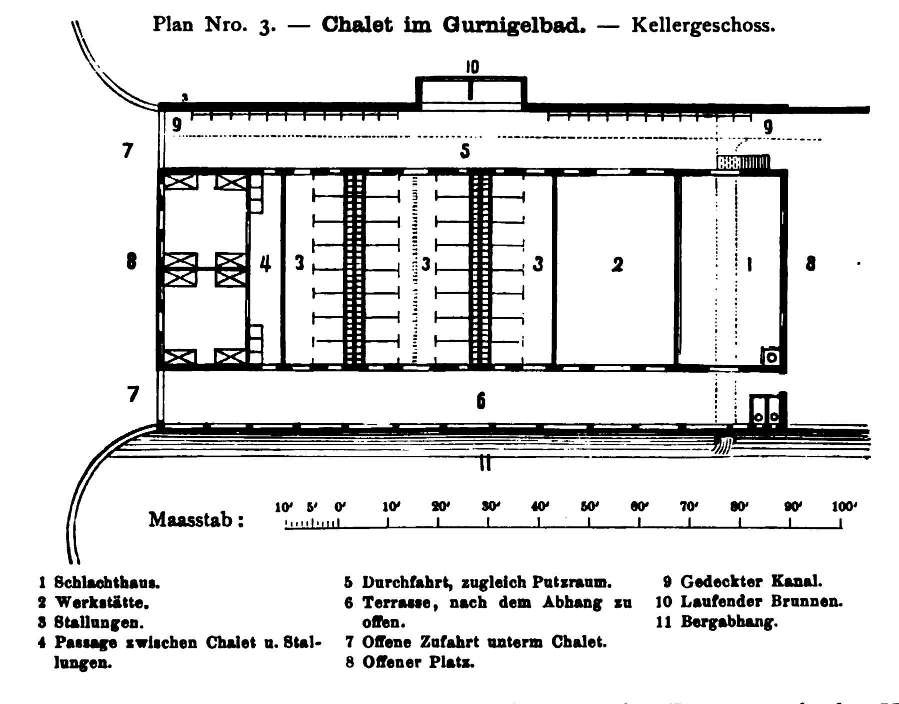
*H* Küchenbau.
1 Wasserverkauf.
2 Friseur.
3 Hausknecht.
4 u. 5 Vorrathsräume.
6 Hauptküche.
7 Spühlküche.
8 Patisserie.
9 Bäckerei.
10 Brodverkauf.
11 Lokalwirthschaft und Speisesaal III. Kl.

*J* Zukünftige Lage der Dependance für Kurgäste II. u. III. Kl.

*K* Projektirter neuer Saalbau.
1 Pavillons mit Springbrunnen.
2 Grosser Speisesaal 1. Kl.
3 Offices und Vestibule.
4 Speisesaal II. Kl.
5 Tanzsaal.

*N* Gedeckte Gallerie.

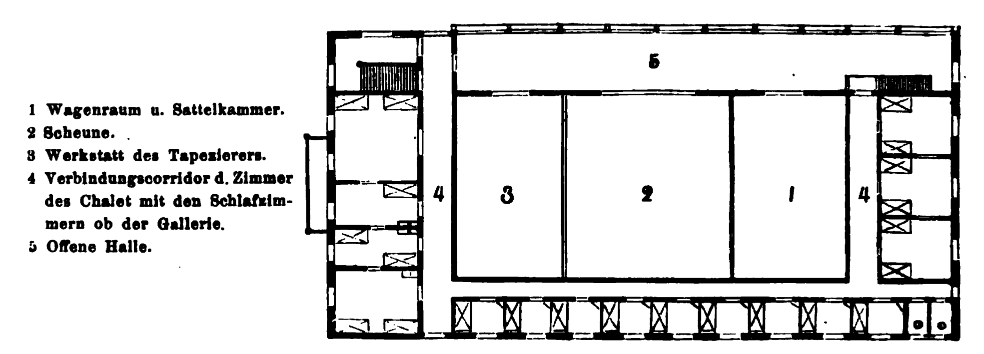
mit ungefähr 60 Betten. Zuerst wurde das Hauptgebäude *A* aufgeführt, enthaltend das Vestibule $A^1$, das Café-Restaurant $A^2$, das Post- und Telegraphenbureau $A^3$ und die Wohnung des Wirths $A^4$ und $A^5$. Gleichzeitig wurde eine neue Sägemühle $E^5$, Waschhaus $E^4$, Glätterei $E^3$, Schmiede $E^2$ und Maschinen- und Dampfkesselraum $E^1$ erstellt, die Bäder und der Anbau $B^1$ renovirt, sämmtliche Zimmer ausgebessert und neu möblirt und eine durchgehende Zentralfeuerung und Gasfabrik eingerichtet. Die wachsende Zahl der Gäste bedingte einen Saalbau *C*, enthaltend im Souterrain Kaffeeküche und Brauchkeller, einen Speisesaal $C^1$, I. Klasse, für 200 Personen, dem Office $C^2$ und dem Speisesaal $C^3$ für 120 Personen, mit 38 Fremdenzimmern in zwei Etagen. Für die Küchenabtheilung wurde ein vom Hauptgebäude gänzlich getrennter Bau von 220 Fuss Länge aufgeführt, dessen nähere Eintheilung Fig. 2 nachweist. Das Gebäude *G* enthält im Erdgeschoss Spielplatz und doppelte Kegelbahn und oberhalb in einer Etage 16 Gastzimmer. Die Eintheilung der Scheune *F* ist in Fig. 3 und 4 zu ersehen. Nach der Nordfaçade zu ist




Plan Nro. 3. — **Chalet im Gurnigelbad.** — Kellergeschoss.

ein Chalet an die Scheune angebaut, welches mit den Zimmern ob der Halle und denjenigen ob der Schlächterei in Verbindung steht und im Ganzen in 42 Zimmern 68 Betten enthält. So zweckmässig die Eintheilung und die Verwendung des nach Norden und Westen offen, nach Osten jedoch 14 Fuss unter dem Niveau der andern Gebäude liegenden kühlen Souterrains ist, so

Plan Nro. 4. — **Chalet im Gurnigelbad.** — Erdgeschoss.




Maasstab = demjenigen in Plan Nro. 3.

dürften doch die nach Westen in zwei Etagen ob der gedeckten Halle liegenden Zimmer als zu klein und in ungenügender Verbindung mit den Treppen bezeichnet werden. Die Trennung so zahlreicher Schlafräume von den Ställen und der Scheune sollte entschiedener durchgeführt sein, so sehr auch die Nothwendigkeit der vollständigen Ausnutzung der Räume geboten erschien.

Nun haben sich in Folge der bedeutend angewachsenen Fremdenzahl (350) die Badzellen sowohl als die Speisesäle als ungenügend erwiesen und zeigte sich zudem das Bedürfniss grösserer Gesellschaftsräume, sowie einer engern Verbindung des Küchendepartements mit den Speisesälen. Andererseits handelte es sich darum, den Vortheil möglichster Ruhe im Hotel und der Trennung der Küche von demselben beizuhalten und dennoch eine gute Verbindung zu erzielen. Das Projekt geht nun dahin, das Badhaus $D$ $D^1$ noch um 90—100 Fuss zu verlängern, im Souterrain und Parterre 40 neue bequeme Badzellen und in zwei Etagen Fremdenzimmer einzurichten. Oberhalb dem Küchenbau, in gleicher Höhe mit dem ersten Stockwerk des Zentralgebäudes, soll nun ein eigener Saalbau $K$ aufgeführt werden, der durch Gallerien mit der ersten Etage der sämmtlichen Häuser und durch schöne Treppenanlagen mit dem Parterre verbunden würde. Dieser Neubau wird enthalten: Einen Speisesaal I. Klasse, $K^2$, 100 Fuss lang und 48 Fuss breit; eine Office, $K^3$, 40 Fuss lang und 20 Fuss breit; ein Vestibule, $K^6$, 40 Fuss lang und 28 Fuss breit; einen Speisesaal II. Klasse, $K^4$, 60 Fuss lang und 48 Fuss breit und einen einige Stufen tiefer liegenden gleich grossen Tanzsaal, $K^5$, sammt zwei Glaspavillons, $K^1$. Das Dach der Küche wird in der ganzen Länge von 220 Fuss zu einer gedeckten und mit Blumen geschmückten Terrasse umgewandelt. Die gegenwärtigen Speisesäle sollen dann als Conversations- und Vergnügungssalons dienen.

Als Schluss der Neuerungen würde nöthigenfalls bezeichnet: Die Verlegung der Sägemühle sowie des Waschhauses und der Schmiede in eigene getrennte Gebäude nach Süden, in der Richtung von *J*, und der Aufbau des Gebäudes *E* zu Fremdenzimmern, wodurch nahezu 550 Gäste gute Unterkunft in zwei Etagen im Gurnigel finden könnten.*)

Auf ähnliche Weise könnte man noch bei vielen andern Etablissements ihre Gründung, Verbesserung und Erweiterung und den leitenden Gedanken oder die veränderte Auffassung desselben nachweisen. Als Beispiel, wie der Vorzug einer besondern Lage ohne irgend welche Unterstützung gegebenen Fremdenverkehrs verwerthet werden kann, darf ein Hotel Beaurivage in Ouchy, Axenstein am Vierwaldstättersee, Kaltbad am Rigi u. s. w. bezeichnet werden, wie andererseits sich die Folgen bestimmter Forderungen in den Grundrissen anderer Unternehmungen herausfinden lassen. Die zwei selbstständig behandelten Hotels des neuen Hinterhofs in Baden, Fig. 5, 6, 7, sind durch einen Saalbau verbunden, welcher nur auf der dem Hofe zugewendeten Seite Zimmer enthält. Diese Anordnung wurde nothwendig durch die Rücksicht, im Winter einen Theil des Geschäfts gänzlich abschliessen zu können, ohne die Benutzung des Souterrains, der Bäder und des einen Hotels irgendwie zu beeinträchtigen. Bei Besprechung der innern Eintheilung von Gasthöfen werden wir auf diesen, von Herrn Architekt Tièche von Bern ausgearbeiteten Plan wiederholt zurückkommen, sowie auf den vom gleichen Architekten stammenden vorzüglichen Plan zum neuen Hotel Thunerhof in Thun, Fig. 8, 9, 10 und 11. Die Aufgabe dieses letztern Unternehmens besteht darin, einem bereits der Gemeinde Thun eigenthümlich zustehenden Bauplatze in schöner Lage entsprechenden Werth zu verschaffen und durch vorzügliche Eintheilung, Einrichtung und Betrieb mit möglichst sicherer Aussicht auf Erfolg nicht nur etwa schon bestehenden Etablissements die Spitze zu bieten, sondern durch die Vortheile und Annehmlichkeiten des ganzen Unternehmens den Strom der Reisenden nach Thun zu leiten und dort wo möglich zum Nutzen der ganzen Ortschaft festzuhalten. Die Lage und Anordnung sichern diesem Etablissement alle wünschenswerthen Vortheile und steht zu erwarten, dass auch der Betrieb sich der gestellten Aufgabe in jeder Beziehung gewachsen zeige.

Die Summe, welche der Bau und die Einrichtung eines Hotels beanspruchen, ist natürlich eine sehr verschiedene und deren Feststellung für die richtige Ausführung und den Erfolg des Geschäfts eine sehr massgebende

---

*) Es darf noch besonders darauf aufmerksam gemacht werden, dass ohne neue Sägemühle und Schmiede die Ausführung aller dieser Verbesserungen kaum möglich, jedenfalls sehr verzögert worden wäre.

und sehr wichtige Frage; denn ein Kapital, welches an dem einen Ort den Bau eines Hotel I. Ranges mit 100 Betten erlaubt, reicht an einem andern Platze kaum zum Ankauf einer entsprechenden Baustelle hin.

Bei der Rentabilitätsberechnung ist natürlich der landesübliche Maassstab anzulegen; in weitaus den meisten Fällen wird man sich nach den Verhältnissen richten müssen und wird selten ein Etablissement ganz selbstständig und rücksichtslos auftreten können, so wenig als die Erstellungskosten eines Hotels unter dem Niveau der gewöhnlichen Bau- und Erstellungspreise von Priathäusern gehalten werden können. Einzig beim Betrieb selbst kann das Monopol einer Mineralquelle oder einer besonders geschätzten Lage (Aussichtspunktes) eine grössere Selbstständigkeit sichern; freilich öfters in einer Weise, welche zu einem guten Rufe wenig beiträgt; wo also die verlangten Preise in einem unnatürlichen Verhältnisse zu dem Bau, der Eintheilung und Comfort des Hauses oder zu der Einfachheit, ja sogar Mangelhaftigkeit des Betriebs stehen.

In einer Stadt oder Gegend, wo grosser Andrang von Fremden herrscht, kann ein neues Etablissement durch seine Lage und Eintheilung sich für eine bestimmte Klasse von Gästen und entsprechende Preise entscheiden; schwerlich wird dasselbe jedoch auf Erfolg rechnen können, wenn es, ähnliche Verhältnisse vorausgesetzt, seine Preise bedeutend höher stellt als seine Konkurrenten.

So sind z. B. in der Schweiz die Logispreise, besonders für Geschäftsleute, durchschnittlich billiger als in den entsprechenden Hotels in Deutschland, oder mit andern Worten: in Deutschland ist die verhältnissmässige Einnahme an Logisgeld gegenüber dem Anlagekapital grösser, d. h. günstiger als in der Schweiz.

Diese durchschnittlichen Verhältnisse sind jedoch durchaus nicht massgebend weder für einzelne Hotels noch für einzelne Reisende.

Die Ertragsfähigkeit eines Hotels wird auf sehr verschiedene Art berechnet.

Nehmen wir einen Saisonort mit 100 Tagen Saison an, wo ein Hotel mit 150 Betten gebaut werden soll, so kann die Wahrscheinlichkeitsrechnung folgendermaassen gestellt werden: Angenommen, das Hotel kostet: Terrain und Bau Fr. 500,000, Einrichtung und Mobiliar Fr. 200,000, so ist der aufzubringende Zins à 6 % (Assekuranz inbegriffen) von Fr. 500,000 = Fr. 30,000 und 8 % (Abnutzung eingerechnet) von Fr. 200,000 = Fr. 16,000, macht zusammen Fr. 46,000 Zinsen. Die Saison darf zu 100 Tagen gerechnet werden, mit 150 Betten = 15,000 Logirtage; folglich kostet das Bett den Wirth selbst Fr. 3 pro Tag, die verlangt werden müssen, sofern man den allgemein angenommenen Grundsatz gelten lässt, dass das Logisgeld mindestens die Zinsen des Anlagekapitals decken müsse. Die Frage bleibt also: Ist

dieser Grundsatz richtig oder kann man auf 100 Tage volles Haus und darf man im Durchschnitt Fr. 3 pro Bett rechnen? eine Frage, deren Beantwortung der Erfahrung anheimgestellt werden muss.

Der allgemeine Umsatz kann auch als Basis der Berechnung dienen, zum Beispiel: Gestützt auf Erfahrung nimmt man für einen bestimmten Ort an, dass jedes einzelne Fremdenbett per Saison einem allgemeinen Umsatz von Fr. 1500 entspreche. Laut obiger Annahme von 150 Fremdenbetten könnte demnach ein Umsatz von 150 × 1500 = Fr. 225,000 als wahrscheinlich angenommen werden. Ein Bruttobenefice von 25 % angenommen, ergibt Fr. 56,000. Nach Abzug der Zinsen von Fr. 46,000, bliebe demnach ein Nettogewinn von Fr. 10,000, d. h. 1½ % Benefice oder 7½—8½ % Verzinsung des Anlagekapitals.

Nimmt man ferner an: In einer grössern Stadt sei ein Hotel mit 500 Betten zu bauen; der Bau sammt Terrain koste per Bett Fr. 6000, die Möblirung per Bett Fr. 1500. Fr. 3,000,000 Baukapital macht à 6 % = Fr. 180,000 Zins und Fr. 750,000 Inventar à 8 %*) = Fr. 60,000 Zins, zusammen Fr. 240,000. Man darf jedoch auf diesem Platze auf 250 Tage volles Haus rechnen. Da 500 Betten, 250 Tage lang besetzt, 125,000 ergeben, so kommt das Bett nur auf Fr. 2 pro Tag zu stehen, während im Durchschnitt Fr. 4—5 gerechnet werden dürfen; allein während in diesem Hotel auf dem Logisconto eine bedeutende Summe verdient wird, setzt man vielleicht auf dem Betriebsconto zu. Eine Berechnung der Rendite eines Gasthofes lässt sich aber auch auf umgekehrte Weise machen, indem man frägt: Wie gross muss der Umsatz sein, um einen Erfolg zu sichern? Nimmt man das letzte Verhältniss von 500 Betten an, mit einem Kapitalzins von Fr. 240,000 per Jahr, so muss der Umsatz bei Annahme von 25 % Bruttobenefice mindestens Fr. 960,000 per Jahr betragen, damit die Zinsen gedeckt werden; darf man 30 % Bruttobenefice rechnen, so braucht der Umsatz nur Fr. 800,000, bei 40 % nur Fr. 600,000 pro Jahr zu sein. Jetzt frägt es sich: Kann man auf eine solche Summe rechnen; bei Annahme von 30 % = Fr. 800,000 muss das Bett (500 gerechnet) Fr. 1600 per Jahr abwerfen, d. h. entweder müssen die 500 Gäste 100 Tage lang Fr. 16 pro Tag verzehren, oder 200 Tage lang Fr. 8, oder 80 Tage lang Fr. 20 pro Tag, und welche Berechnung stimmt nun mit den gegebenen Verhältnissen am meisten überein?

Ob eine solche Rentabilitätsrechnung sich nachher als richtig erweist, hängt natürlicherweise von der richtigen Beurtheilung der Faktoren ab, die

---

*) In diesen Ansätzen sind die Assekuranzgebühren und Abnutzung des Inventars inbegriffen.

nicht nur für jeden einzelnen Geschäftsplatz, sondern für jedes einzelne Geschäft wieder andere sind.

Ebenso kann ein Geschäft, welches jahrelang nicht rentirte, in Folge veränderter Verhältnisse zu einem ungeahnten Aufschwung gelangen und umgekehrt. Es ist nicht immer möglich, alle Factoren vorauszusehen und richtig zu berechnen, und spielt Zufall und Glück im Hotelwesen ebenfalls eine grosse Rolle.

Abgesehen von den Erstellungskosten, dem Zinsfuss, der Frequenz und der Höhe der erzielten Preise kommt wesentlich auch der Betrieb in Betracht.

Ob ein Geschäft mit 10 % oder 40 % Bruttobenefice des Umsatzes betrieben wird, ist eine ebenso wichtige Frage wie: Ob das Bett eines Hotels sammt Möblirung Fr. 2000 oder Fr. 10,000 Erstellung kostet, nur 50 Tage oder 300 Tage des Jahres hindurch besetzt wird, Fr. 2 oder Fr. 6 Logisgeld einträgt, Fr. 1000 oder Fr. 5000 allgemeinen Umsatz bedingt? Der Unterschied ist in Wirklichkeit oft noch grösser als hier bemerkt. Gut ist es jedoch immer für ein sicheres Unternehmen, die Verhältnisse nicht zu überschätzen und momentan besonders günstiges Zusammentreffen verschiedener Umstände nicht zur alleinigen Grundlage einer Berechnung zu machen. Auf dem gleichen Platze kann ein Hotel 10—15 % des Anlagekapitals abwerfen, während ein anderes kaum die Betriebskosten, geschweige denn die Zinsen aufbringt.

Nachstehende Uebersicht der Rentabilitätsverhältnisse wirklich betriebener Hotels, deren nähere Bezeichnung aus leicht begreiflichen Gründen weggelassen wurde, bringt die Verschiedenheit der Faktoren klar zur Anschauung. Die Auswahl der Geschäfte ist eine rein zufällige und kann dieselbe weder für die Beurtheilung eines einzelnen Geschäfts, noch des Gasthofwesens einer Gegend oder eines Landes einen Anhaltspunkt bieten, weil dazu eine statistische Zusammenstellung a l l e r Hotelgeschäfte und ihres Verkehrs nothwendig wäre.

| | | Unternehmung. | Anlagekapital des Unternehmens. | Bettenanzahl. | Gesammteinnahme pr. Jahr oder Saison. | Anzahl der Tage vollbesetzten Hauses. | Anlagekosten pr. Bett. | Umsatz per Bett. | Einnahme an Logisgeld. | Verhältniss des Umsatzes zum Anlagekapital. | Verhältniss der Logiseinnahmen zum Anlagekapital. | Verhältniss der Logiseinnahme zum Gesammtumsatz. | Nettobenefice nach Abzug der Kapitalzinsen. | Kapitalverzinsung. | Totalumsatz per Bett und per Tag. | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | *Fr.* | | *Fr.* | | *Fr.* | *Fr.* | *Fr.* | 0/0 | 0/0 | 0/0 | *Fr.* | 0/0 | *Fr.* | |
| Schweiz. | 1. Kurhotel . . | Aktien | 1,500,000 | 350 | 350,000 | 80 | 4,300 | 1,000 | 110,000 | 23 1/3 | 7 1/3 | 21 | 94,000 | 13 | 12 1/2 | ohne Lokalverkehr. |
| | 2. Kurhotel . . | Privat | 250,000 | 50 | 30,000 | 160 | 5,000 | 1,600 | 20,000 | 32 | 3 | 25 | 18,000 | 13 | 10 | » » |
| | 3. Kurhotel . . | Aktien | 2,400,000 | 300 | 240,000 | 60 | 8,000 | 800 | 65,000 | 10 | 2 2/3 | 27 | — | 3 | 13 1/3 | » » |
| | 4. Saisonhotel[1]) . | « | 2,000,000 | 250 | 320,000 | 90 | 8,000 | 1,280 | 90,000 | 16 | 4 1/2 | 28 | — | 3 3/4 | 14 | » » |
| | 5. Saisonhotel[2]) . | Privat | 600,000 | 120 | 172,000 | 120 | 5,000 | 1,430 | 42,000 | 23 1/2 | 7 | 27 1/2 | 32,000 | 10 | 12 | mit » |
| | 6. Saisonhotel[3]) . | « | 1,000,000 | 120 | 180,000 | 100 | 8,250 | 1,500 | 48,000 | 18 | 4 4/5 | 26 2/3 | 8,000 | 7 | 15 | ohne » |
| | 7. Jahresgeschäft . | Aktien | 2,200,000 | 250 | 560,000 | 150 | 8,800 | 2,240 | 160,000 | 25 1/2 | 7 1/3 | 28 2/3 | 62,000 | 8-9 | 15 | » » |
| | 8. Saisonhotel . . | « | 1,200,000 | 120 | 320,000 | 210 | 10,000 | 2,660 | 65,000 | 26 2/3 | 5 1/2 | 20 | — | 5 1/2-6 | 12 1/3 | mit » |
| | 9. Jahreshotel . . | Privat | 800,000 | 120 | 320,000 | 250 | 6,660 | 2,660 | 92,000 | 40 | 11 1/2 | 29 | 46,000 | 12 | 10 2/3 | » » |
| Deutschland. | 10. Kurhotel . . | « | 1,200,000 | 140 | 190,000 | 80 | 9,000 | 1,360 | 54,000 | 16 | 4 1/2 | 28 1/2 | — | 6 | 16 | ohne » |
| | 11. Jahresgeschäft . | « | 2,200,000 | 200 | 680,000 | 250 | 11,000 | 3,400 | 204,000 | 31 | 9 | 30 | 75,000 | 9 1/2 | 13 1/2 | mit geringem Lokalverk. |
| | 12. Jahresgeschäft . | « | 480,000 | 60 | 240,000 | 300 | 8,000 | 4,000 | 48,000 | 50 | 10 | 20 | 45,000 | 14 | 13 1/3 | inclusive Lokalverkehr. |
| | 13. Saisongeschäft . | « | 600,000 | 120 | 180,000 | 100 | 5,000 | 1,500 | 60,000 | 30 | 10 | 33 | 24,000 | 10 | 15 | ohne Lokalverkehr. |
| Oestreich. | 14. Jahresgeschäft . | « | 2,000,000 | 140 | 580,000 | 300 | 14,300 | 4,150 | 210,000 | 29 | 10 1/2 | 36 | 42,000 | 10 | 14 | mit » |
| England. | 15. Eisenbahnhotel | Aktien | 3,000,000 | 200 | 900,000 | 300 | 15,000 | 4,500 | 240,000 | 30 | 8 | 26 2/3 | 60,000 | 8 | 15 | » » |
| | 16. Familienhotel . | Privat | 1,500,000 | 100 | 580,000 | 300 | 15,000 | 5,800 | 214,000 | 39 | 14 1/3 | 37 | 98,000 | 14 | 19 1/3 | ohne » |
| | 17. Stadthotel 4) . . | Aktien | 1,500,000 | 100 | 360,000 | 300 | 15,000 | 3,600 | 105,000 | 24 | 7 | 30 | 20,000 | 8 | 12 | » » |
| Frankreich. | 18. Stadthotel[4]) . . | « | 1,800,000 | 150 | 380,000 | 180 | 12,000 | 2,540 | 110,000 | 21 | 6 | 28 | — | 6 1/2 | 14 | » » |
| | 19. Stadthotel[5]) . . | Privat | 1,200,000 | 100 | 180,000 | 150 | 12,000 | 1,800 | 72,000 | 15 | 6 | 40 | 10,000 | 7 | 12 | » » |
| Italien. | 20. Stadthotel . . | « | 1,000,000 | 120 | 260,000 | 180 | 8,300 | 1,160 | 65,000 | 26 | 6 1/2 | 25 | 8,000 | 7 | 12 | » » |

[1]) [2]) [3]) und [5]) sind Passantenhotels und [4]) zugleich Eisenbahnhotel.

Die Rendite von Magazinen und Bureaux ist in der Berechnung der Kapitalanlage und der Einnahmen weggelassen.

Aus obiger Zusammenstellung Schlüsse zu ziehen und zu berechnen, muss jedem Einzelnen überlassen bleiben; die Tabelle zeigt deutlich den Einfluss des Zinsfusses, der Anlagekosten, der Frequenz (Dauer des vollen Besuchs), der Höhe der Preise und der Verschiedenartigkeit des Betriebs auf die Rentabilität des Geschäfts.

Bei Geschäft Nro. 1 erklärt man sich das Ergebniss aus den geringen Anlagekosten, bei Nro. 2 und 5 ebenfalls aus gleichem Grunde, verbunden mit längerer Saison. Nro. 3, 4, 8, 10 und 18 rentiren gar nicht. Nro. 6, 15, 17, 19 und 20 wenig, theils weil die Saison zu kurz, die Anlagekosten zu gross und der Betrieb zu theuer ist, während man bei Nro. 7, 9, 11, 12 13, 14 und 16 den Einfluss des Jahresbetriebs und höherer Preise gegenüber hohen Anlagekosten ersieht. Im Ganzen betrachtet zeigt diese Zusammenstellung, wie im Verhältniss zum bedeutenden Anlagekapital von Hotelunternehmungen der Ertrag derselben nach Prozenten gerechnet gegen den Ertrag kaufmännischer und industrieller Etablissements durchschnittlich zurücksteht und wie eine Verkürzung der Saison sofort eine gewichtige Verminderung des Nettobenefice's, resp. einen selten mehr innerhalb des Geschäftsjahres einzubringenden Verlust nach sich ziehen muss. Gutgeführte Gasthöfe niedern Ranges und solche mit gutem Lokalverkehr sind in Bezug auf Ertragsfähigkeit desshalb besser gestellt, weil bei kleinerm Kapital der Jahresumsatz ein weniger schwankender und verhältnissmässig grösserer ist, ein Verhältniss, welches sogar die höhern Preise der Hotels ersten Ranges nicht immer auszugleichen vermögen. Die übliche Baarzahlung erweist sich dagegen als einen erheblichen Vortheil.

Beim Betrieb eines Gasthofs ist schon in Bezug auf die Zahl der Angestellten und die Löhnungsverhältnisse der Unterschied ein sehr bedeutender. Kurhotels, wo Fremde längere Zeit verweilen und die Mahlzeiten beinahe immer gemeinsam und regelmässig eingenommen werden, können mit weniger Angestellten auskommen als ein gleich grosses Hotel, wo starker Wechsel stattfindet. Diese Verhältnisse machen sich theilweise bereits in der Eintheilung geltend. Der Architekt, der berufen wird, den Plan zu einem Hotel zu verfertigen, ist daher von dem Bauherrn, sei es nun ein Privatmann oder eine Aktiengesellschaft, mit allen seinen Ansichten, seinen Erwartungen, seiner Beurtheilung der Verhältnisse vertraut zu machen.

Die Frage, ob Zentralanlage oder Pavillonsystem fällt in Städten von selbst dahin, da eine Conzentrirung des Geschäfts durch alle Verhältnisse geboten ist. Das Pavillonsystem verdankt sein Entstehen dem Bestreben, dem Reisenden durch Anlage mehrerer, aber kleinerer und dennoch im Zusammenhang bleibender Häuser, den möglichst vollständigen Genuss des

Privatlebens zu sichern. Dieses System erfordert jedoch sehr viel Platz, schöne ausgedehnte Parkanlagen, ist kostspielig im Bau und Betrieb und passt nur für grössere Familien und nicht für Touristen; zudem hebt schlechtes Wetter den Vortheil gewöhnlich gänzlich auf.

Das Hotel Bellevue in Thun kann als Beispiel des Pavillonsystems dienen; seine Annahme wurde dort sowohl durch die allmälige Entwicklung des Geschäfts, als auch durch die prachtvolle Lage und Ausdehnung des Parks empfohlen. Die Chalets der Hotels im Berneroberlande, besonders in Interlaken, die Pavillons im schönen Garten des Hotel de l'Europe in Heidelberg und Hotel du Park in Lugano etc. sind Versuche in dieser Richtung, wobei freilich gleichzeitig ein Zentralbau den Vortheil bessern Zusammenhanges gewährt. Die Möglichkeit, den Chaletstyl in selbstständiger Weise, nicht als Dependance oder Pavillon, sondern als Zentralanlage zu verwenden, ist durch den Bau und die gelungene Eintheilung des Grand Hotel des Salines in Bex nachgewiesen worden.

## Die Eintheilung eines Hotels.

Der Architekt hat zu allererst die Lage, die Umgebung und die dadurch bedingten Verhältnisse, die Grösse und die Form des Bauplatzes (des Grundstückes, Terrain) in Betracht zu ziehen und sich über den Werth desselben und eine möglichst richtige Verwerthung im Sinne der leitenden Grundidee (Kur-, Touristen-, Berg-, Stadthotel) ein klares Bild zu machen.

Liegt das Grundstück in einer Stadt oder in einem Kurorte und hat dasselbe einen bedeutenden Umfang, sind die Ankaufs- und Baupreise sehr hoch, so muss der Architekt trachten, durch seine Eintheilung das Parterre (Erdgeschoss) oder wenigstens einen Theil desselben auf eine Art zu verwenden, welche die durch das Hotel zu verzinsende Summe möglichst erniedrigt, ohne den Hauptbedingungen einer guten Eintheilung zu nahe zu treten.

Solche Hauptbedingungen sind:

1. Luft und Licht; wo diese fehlen, kann weder gehörige Reinlichkeit noch Bequemlichkeit durchgeführt werden.
2. Klare Disposition der Vestibule, Treppen und Corridors (Gänge), sowie derjenigen Lokalitäten, welche allgemeiner Benutzung offen stehen.
3. Richtiges Verhältniss der Säle und Zimmer in Bezug auf Grösse Höhe und Vertheilung.
4. Gehörige Lage, Verbindung und Abtrennung der zum Betrieb gehörigen Räume, wie Küchen, Office, Bad- und Waschhäuser, Keller etc.
5. Die Höhe des Hotels, d. h. die Anzahl der Stockwercke möglichst zu beschränken, oder dann die höhern Etagen möglichst leicht und sicher zugänglich zu machen.

Diesen letztern Punkt betreffend ist es leider nicht möglich, den Wünschen der Reisenden vollständig entgegenzukommen, da bei den meisten Hotels durch Anlage nur weniger Etagen von einer Rentabilität keine Rede sein könnte. Die Erstellungs- und Betriebskosten würden im Verhältniss zum gegebenen Raum, zum möglichen Geschäftsumsatz zu bedeutend; in grössern Städten würden zudem die allgemein verbindlichen Bauvorschriften solche Ausnahmsverhältnisse nicht gestatten. Hotels, welche durch besondere Verhältnisse begünstigt, nur wenige Etagen haben, besitzen einen Vortheil, der

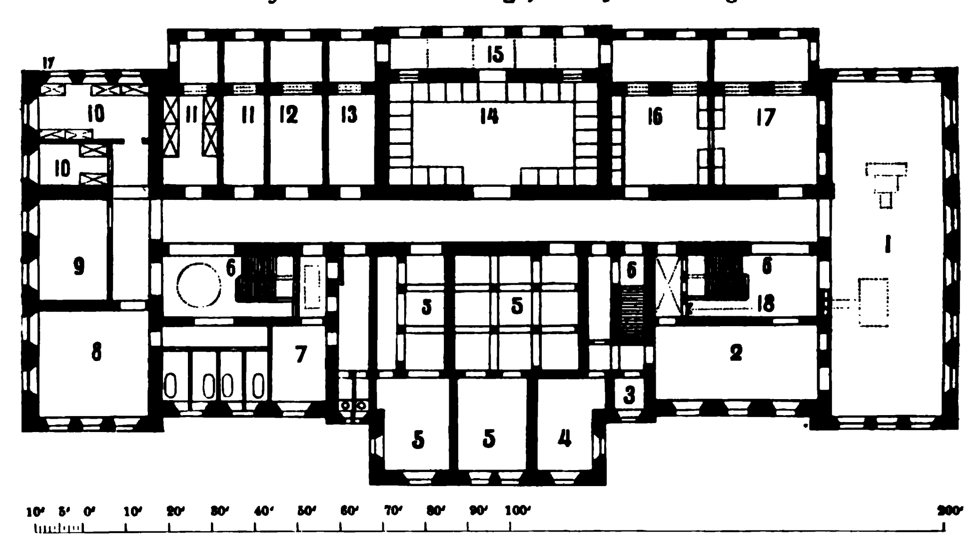
sich bei hohen Hotels auch durch die besten Treppenanlagen oder Aufzüge (Elevators, Lifts) nicht gänzlich ausgleichen lässt.

In gleicher Weise erhöhen Park- und Gartenanlagen den Werth eines Hotels sehr bedeutend, besonders in Städten, wo die Annehmlichkeit eines gut gepflegten schattigen Gartens doppelt geschätzt wird (vorzugsweise von Familien, welche einen längern Aufenthalt beabsichtigen, und wo dieser Vortheil mit bedeutenden Opfern erkauft werden muss). Welcher Reisende erinnert sich nicht mit Vergnügen eines Hotel de l'Europe in Heidelberg, der schönen Hotels am Genfersee, den italienischen See'n und an der Riviera, eines Rigikaltbades, Axensteins, der Hotels in Zürich, Luzern, Interlaken, Rheinfall u. s. w., bei denen allen freilich die Natur in freigebigster Weise die Arbeit der Menschenhand unterstützte.

Liegt das Grundstück inmitten des Geschäftsverkehrs, an guter Lage, mit freier Aussicht nach allen Seiten und ist der gegebene Bauplatz von bedeutender Grösse, so lassen sich die Saal- und Küchenlokalitäten entweder in den Hof oder nach der mindest werthvollen Seite legen, und der übrige Raum mit Ausnahme eines der Bedeutung und der Façade des Hotels entsprechenden Entrée und Vestibule und einiger weniger, unbedingt im Erdgeschoss nothwendiger, Räume zu Magazinen, Bureaux u. s. w. verwenden, wie z. B. Grand Hotel und Hotel du Louvre in Paris (Plan-Anhang Nro. 56 und 57). Bei diesen beiden Hotels sind die Wohn- und Schlafzimmer vom ersten Stockwerk an eingerichtet und ist der ganze Raum unter denselben zu Magazinen oder Restaurants verwendet. Nur ein kleiner Raum für Einfahrten, sowie der innere Umfang der grössern Höfe sind dem Hotel dienstbar gemacht, so dass mit Ausnahme der Bureaux, des als Vestibule sehr schön behandelten mittlern Hofes und der unter dem Mittel- und Saalbau liegenden Küchen- und Kellerabtheilungen das Hotel eigentlich erst mit der ersten Etage beginnt. In ähnlicher Weise wurde die Aufgabe auch beim Metropolitanhotel in Wien, Plan Nro. 30, gelöst, während beim Grand Hotel in Wien, Plan Nro. 16, der ganze Raum des Erdgeschosses zum Hotel verwendet wurde.

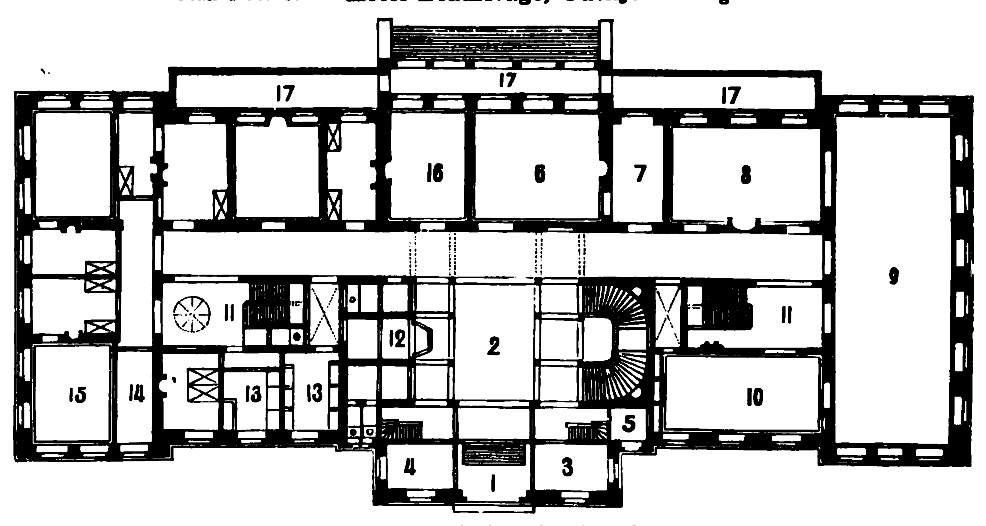
Solche Hofanlagen bieten den Vortheil, dass weit gespannte Räume nicht in die Konstruktion des Baues hineingezogen werden müssen, schliessen jedoch jede Aussicht und jeden Genuss der Natur selbstverständlich aus, bedingen sehr grossartige Unternehmen und können desshalb nur in grössern Städten ihre Berechtigung haben. Bei Unternehmen, wie das Hotel Beaurivage in Ouchy (Plan Nro. 5, 6, 7), Grand Hotel in Vevey, Plan Nro. 8, Hotel Montblanc in Neuchâtel, Nro. 22, 23, 24, und Thunerhof in Thun, Plan Nro. 25—28, u. s. w. wäre das vollständige Abschliessen der Speisesäle

Plan Nro. 5. — **Hotel Beaurivage, Ouchy.** — Kellergeschoss.




1 Hauptküche.
2 Kaffeeküche.
3 Putzraum.
4 Casserolputzerei.
5 Keller.
6 Servicetreppen.
7 Waschhaus, daneben Bäder.
8 Wäscheraum.
9 Holz- und Kohlenraum.
10 Kellnerzimmer.
11 Hausknechtzimmer.
12 Plätterei.
13 Speisekammer.
14 Grosser Flaschenkeller.
15 Vorrathsräume, in Verbindung mit 13 und 16.
16 Dessertzimmer und Vorrathsraum (Haushälterin).
17 Speisezimmer für Dienerschaft.
18 Brunnen.

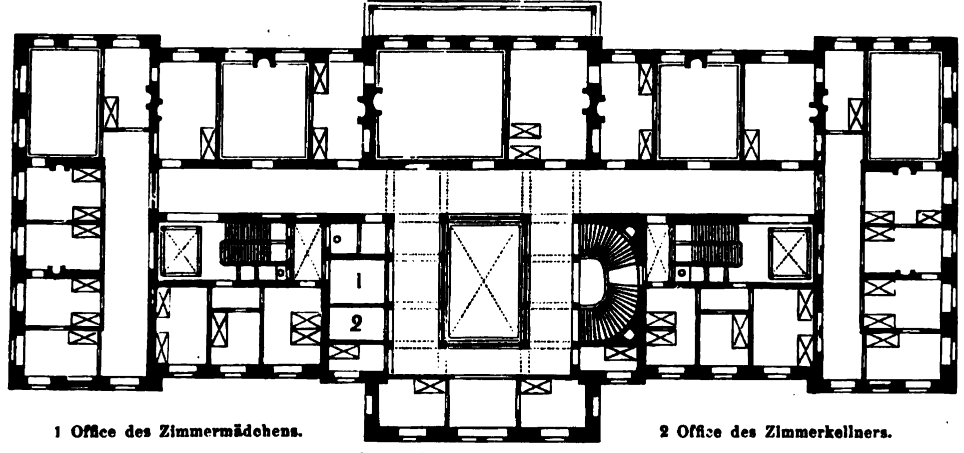
Plan Nro. 6. — **Hotel Beaurivage, Ouchy.** — Erdgeschoss.



Maasstab = demjenigen in Plan Nro. 5.

1 Eingang.
2 Grosses Vestibule.
3 Bureau.
4 Post und Telegraph.
5 Eingang zum Souterrain.
6 Conversations- u. Damensalon.
7 Durchgang zum Park.
8 Frühstücksaal.
9 Grosser Speisesaal.
10 Office.
11 Servicetreppen und Vorplatz mit Oberlicht.
12 Portierloge.
13 Lingerie.
14 Rauchzimmer.
15 Billardzimmer.
16 Lesesalon.
17 Terrassen und Gallerien.

Plan Nro. 7. — **Hotel Beaurivage, Ouchy.** — I. Etage.

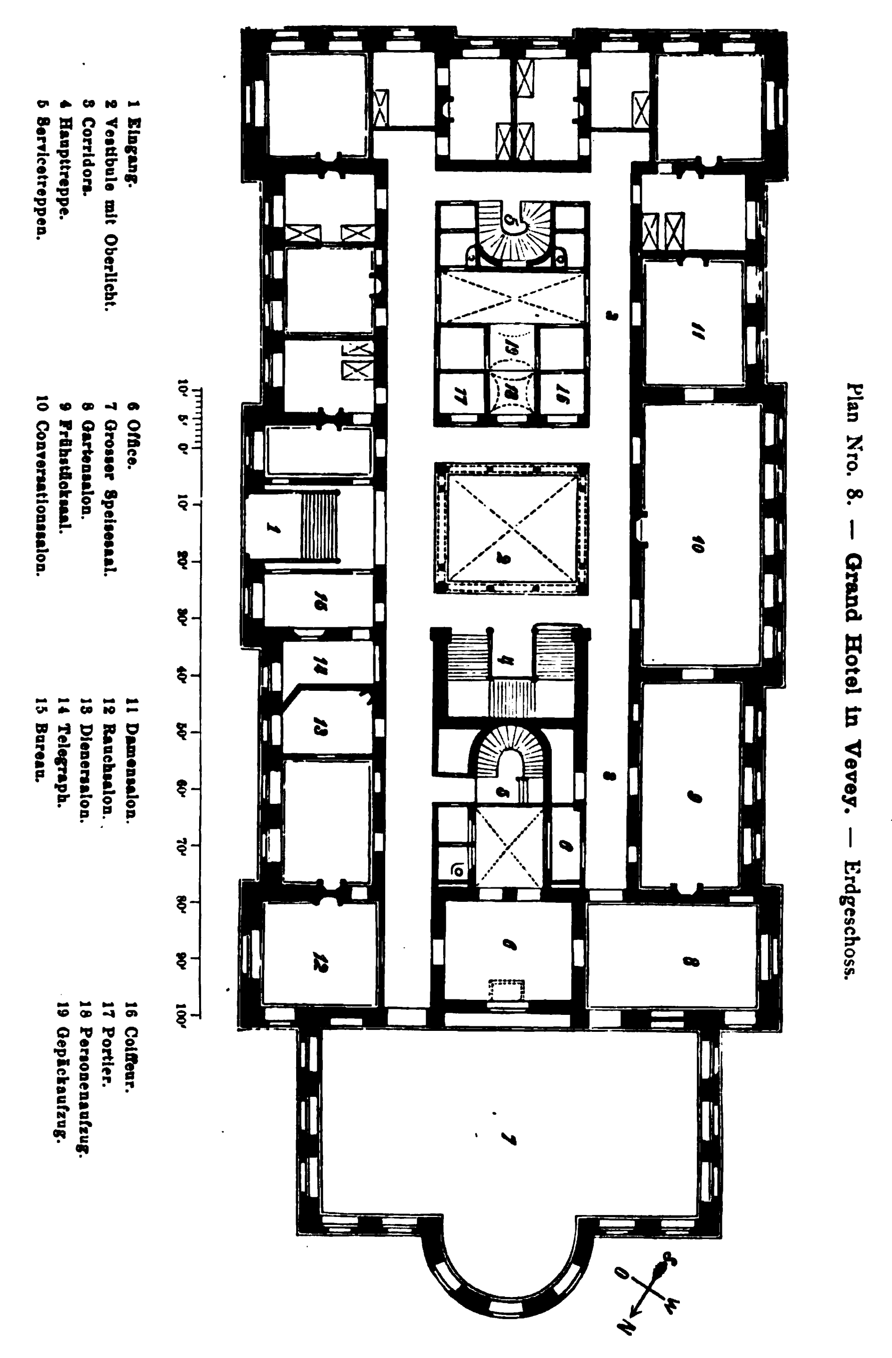



1 Office des Zimmermädchens. 2 Office des Zimmerkellners.

Maasstab = demjenigen in Plan Nro. 5.

und besonders der Gesellschaftsräume von der gegebenen prachtvollen Aussicht eine Versündigung an der Natur gewesen. Immerhin ist auch hier die Werthung noch eine sehr mannigfaltige, wie man das aus einer Vergleichung der gegebenen Grundrisse und später bei näherer Betrachtung der einzelnen Räume ersehen wird. Bei dem im Hotelwesen epochemachenden und in vielen Beziehungen noch immer mustergültigen Hotel Beaurivage in Ouchy (durch die Architekten de la Harpe und Bertolini erbaut) liegen die Speisesäle im Hauptgebäude selbst auf dem rechten Flügel, während beim Hotel Montblanc in Neuchâtel dieselben in die Hauptfaçade der Länge nach hineingezogen sind, was freilich sehr schön, aber eine kostspielige Verwendung des schönsten Raumes bleibt. Den Vortheil selbstständiger Behandlung ersieht man aus den Grundrissen, Fig. 8, 12, 27, 39 und Fig. 9, des Hotel du Lac in Vevey. Bei letzterm wurde der sehr schöne Speisesaal nach dem offenen Hofe nach rückwärts verlegt, weil der ziemlich bedeutende Raum, den dieser Speisesaal beanspruchte, die Eintheilung und Verwendung der Terrassen und des Gartens zu sehr beeinträchtigt hätte, und die Form des gewählten Baugrundes dieser Saal- und entsprechenden Küchenanlage besonders günstig war, der Speisesaal selbst unabhängig von der Façade, luftig, hoch und kühl gehalten werden konnte und für die Annehmlichkeit des Naturgenusses, der sich bei einem Speisesaal eigentlich weniger als bei einem Frühstücksaal geltend macht, durch die Verlegung der Gesellschaftsräume nach der See- und Gartenseite hinlänglich gesorgt wurde.

Als Beispiel, wie in einer Stadt ein zwischen verschiedenen Strassen gelegener, von andern Gebäuden und Höfen theilweise eingeschlossener unregelmässiger Baugrund dennoch zweckentsprechend verwerthet werden




Plan Nro. 8. — **Grand Hotel in Vevey.** — Erdgeschoss.

kann, sei das neue grosse Hotel in Frankfurt a. M. angeführt, von den Architekten Mylius und Bluntschli erbaut (Fig. 44—48). Der Rentabilität ist durch Anlage von Magazinen und Gewölben unter den beiden Seiten-

flügeln Rechnung getragen. Der mit Gartenanlagen, Springbrunnen und Arkaden gezierte, durch eine Säulengallerie von der Strasse getrennte Hof muss diesem Hotel einen besonderen Werth verleihen und einer bedeutenden Anzahl Zimmer grössere Ruhe und Aussicht sichern. Die Anlage der Saallokalitäten, die Verbindung der beiden Eingänge und Vestibules, die grossartige architektonische Wirkung der in einer Axe liegenden, terrassenförmig vom Garten aus sich erhebenden Haupteingänge, Vestibule, Haupttreppe, Vorhalle, Speisesäle, welche durch das Grün des Wintergartens einen schönen Abschluss finden, werden später näher besprochen werden.

Ist der Baugrund für ein Geschäftshotel sehr theuer und nicht sehr ausgedehnt, so muss gewöhnlich das Parterre für Speisesäle und Restaurant benutzt werden, wobei gewöhnlich die Küche, sowie öfters auch noch die Lokalwirthschaftsräume in's Souterrain kommen, oder wenn dennoch Magazine angelegt werden, so muss den Saallokalitäten öfters auch die Küche in das obere Stockwerk folgen, eine Eintheilung, die man gewöhnlich bei ältern Gasthöfen trifft und wodurch eine schöne Zinseinnahme gesichert wird, die Fremden jedoch durch Wegfallen des ersten oder zweiten Stockes ihre Zimmer hoch oben erhalten.

In Amerika sind freilich die Speiselokalitäten gewöhnlich im ersten Stockwerk, obgleich die grosse Ausdehnung der Hotels eine Parterreanlage ohne Beeinträchtigung der Magazine gestatten würde und das Küchendepartement entweder im sehr ausgedehnten Souterrain oder Parterre bleibt, oder dann auf die gleiche Etage mit den Speisesaallokalitäten verlegt wird. Allein in Amerika sind die Betriebsverhältnisse maassgebend. Für die Bedürfnisse der Herren wird durch prachtvoll eingerichtete Bars (Schenkräume), Billard- und Rauchsalons in weitgehendster Weise im Parterre gesorgt, während die Familien mit Damen und Kindern eine vollständige Trennung vom gewöhnlichen Geschäftsverkehr beanspruchen und in möglichst bequemer Verbindung mit den für Familien bestimmten öffentlichen Räumen und ihren Privatappartements bleiben wollen.

An Orten wie Wien, wo Alles nach der Karte speist und gemeinschaftliche Mahlzeiten (Table d'hôtes) bisanhin wenig beliebt waren, genügen eine Anzahl kleinerer Räume, während die grössern Säle mehr für besondere Anlässe reservirt werden. Diese Restaurationen der Hotels finden sich desshalb häufig in die Hintergebäude verwiesen, wo ihnen freilich nur zu sehr Luft und Licht mangelt. Doch ist bei den neuen und renovirten Hotels in Wien diesem Uebelstande abgeholfen. In Venedig und Genua finden sich die Speisesäle oft in den obersten Etagen. Es hängt dies dort mit den Palastbauten zusammen, welche zu Hotels benutzt werden.

Plan Nro. 9. — **Hôtel du Lac, Vevey.** — Parterre.

1 Eingang.
2 Passage n. d. Terrassen und dem See.
3 Gedeckte Gallerie.
4 Garten.
5 Lesesalon.
6 Rauchsalon.
7 Haupttreppe.
8 Servicetreppe.
9 Grosser Speisesaal.
10 Offener Hof.
11 Office.
12 Eingang von der Strasse.
13 Schuppen.
14 Bureau.
15 Einfahrt.
16 Ausfahrt.

10' 5' 0' 10' 20' 30' 40, 50' 60' 70'

Plan Nro. 10. — **Hôtel du Lac, Vevey.** — I. Etage.

Maasstab = demjenigen in Plan Nro. 9.

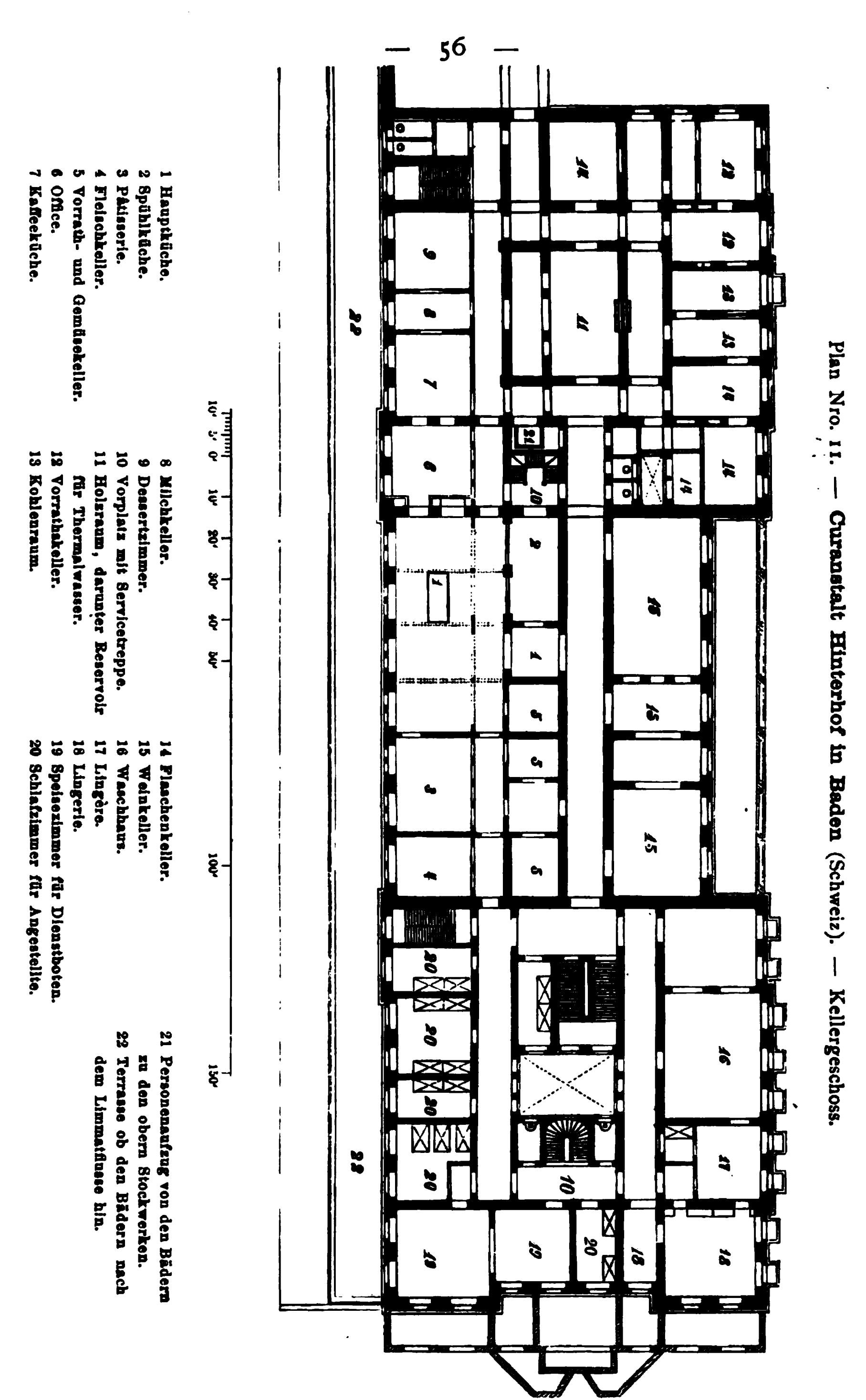
Ein Hotel I. Ranges jedoch, welches nur zur Aufnahme von Familien und Vergnügungsreisenden bestimmt ist, muss zu allererst den Ansprüchen seiner Gäste Rechnung tragen und wird desshalb den nöthigen Platz für das Hotel selbst benutzen, um allen Anforderungen genügen zu können.

Da heutzutage zum Comfort eines Hotel I. Ranges nicht der Speisesaal allein als gemeinschaftlicher Raum zur Zusammenkunft der Gäste genügt, sondern Lesezimmer, Conversations-, Damen-, Musik-, Billard- und Rauchsalons verlangt werden, so ist jeder dieser Lokalitäten ihre passende Lage und Verbindung anzuweisen. Den Speise-, Frühstück- und Restaurationssälen, je nach Bedürfniss in ein Lokal vereinigt oder in mehrere geschieden, schliesst sich gewöhnlich das Lesezimmer an, welches gleichzeitig als Versammlungslokal vor und nach den Mahlzeiten dient, bis sich die Gesellschaft in ihre Privatzimmer oder in's Musik-, Damen- und Rauchzimmer zurückzieht. Letzteres bringt man gewöhnlich in möglichster Nähe des Entrée und in Verbindung mit allfälligen Billard- oder Spielsalons an, um die Benutzung möglichst zu erleichtern. Das Musikzimmer sollte gut von allen Räumen getrennt sein und die Benutzung des Conversationssalons oder Lesezimmers zu Musikaufführungen nur ausnahmsweise gestattet sein, denn es reisen nicht lauter Virtuosen, deren Spiel Genuss gewährt.

Die Küche und ihre Nebenräume, wie Kaffeeküche, Spühlküche, Backwerk- und Dessertraum, Office, Speisekammer, Eis-, Fisch-, Geflügel- und Fleischbehälter, Vorrathsräume, Keller, Waschhaus, Plätterei, Lingerie, sowie die nöthigen Räume für das Putzen des Service, das Reinigen der Kleider, den Aufenthalt der Dienstboten, Räume für Feuerungsmaterialien, zur Aufbewahrung des Gepäcks u. s. w., — Alles das untereinander gehörig zu verbinden, dem Umfang des Geschäfts entsprechend zweckmässig und übersichtlich einzutheilen, von dem Verkehr mit den Gästen zu trennen und dennoch in die richtige leistungsfähige Verbindung mit dem Hotel selbst zu bringen: die Konstruktion dieser Maschine eines Hotels bildet für Architekten und Wirthe den unstreitig schwierigsten Theil beim Bau und der Eintheilung eines Hotels, wozu auch noch die richtige Plazirung der Closets und gute Treppenanlagen gehören.

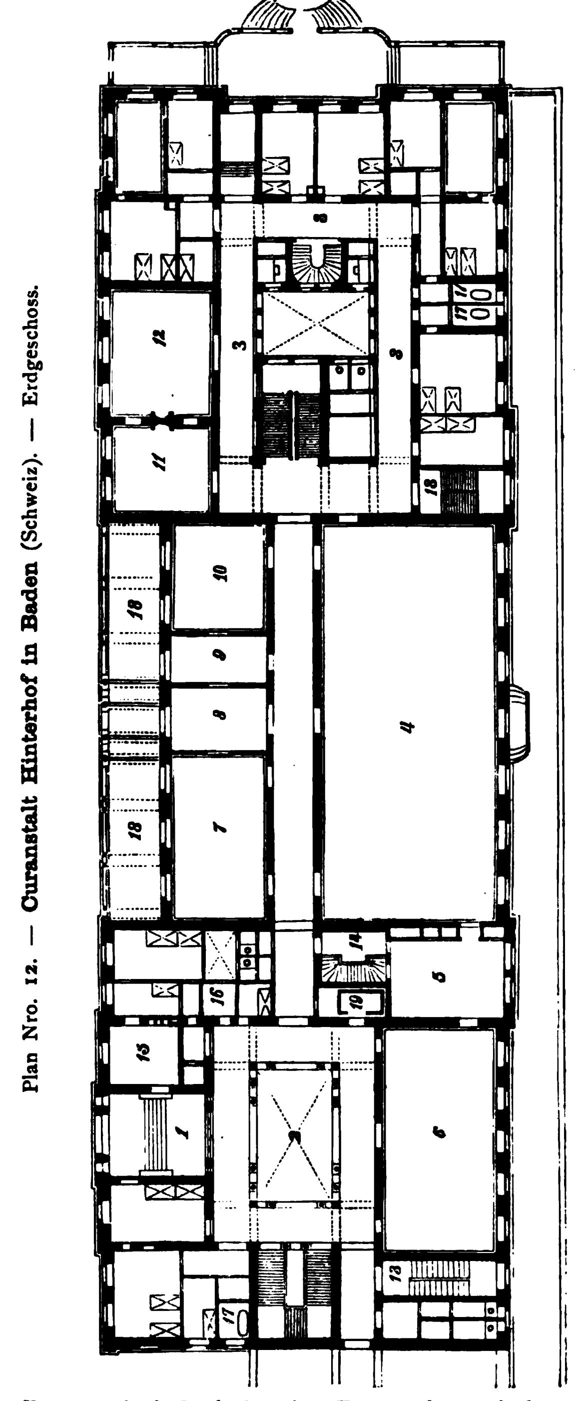
Ferner ist zu berücksichtigen die Anzahl Zimmer auf einer Etage, insoweit als eine gleichmässige Eintheilung der Stockwerke vortheilhaft ist und im Betrieb die Möglichkeit einer guten Arbeitseintheilung einen gewissen Werth behält, d. h. es ist angenehm, wenn eine Etage für einen, zwei oder drei Angestellte genügend Arbeit bietet, statt dass z. B. zwei Etagen von drei Hausknechten oder drei Etagen von zwei Zimmermädchen bedient werden.

Plan Nro. 11. — **Curanstalt Hinterhof in Baden** (Schweiz). — Kellergeschoss.




So untergeordnet dieser Punkt auch ist, so darf er immerhin in etwelche Erwägung gezogen werden.

Plan Nro. 12. — **Curanstalt Hinterhof in Baden** (Schweiz). — Erdgeschoss.

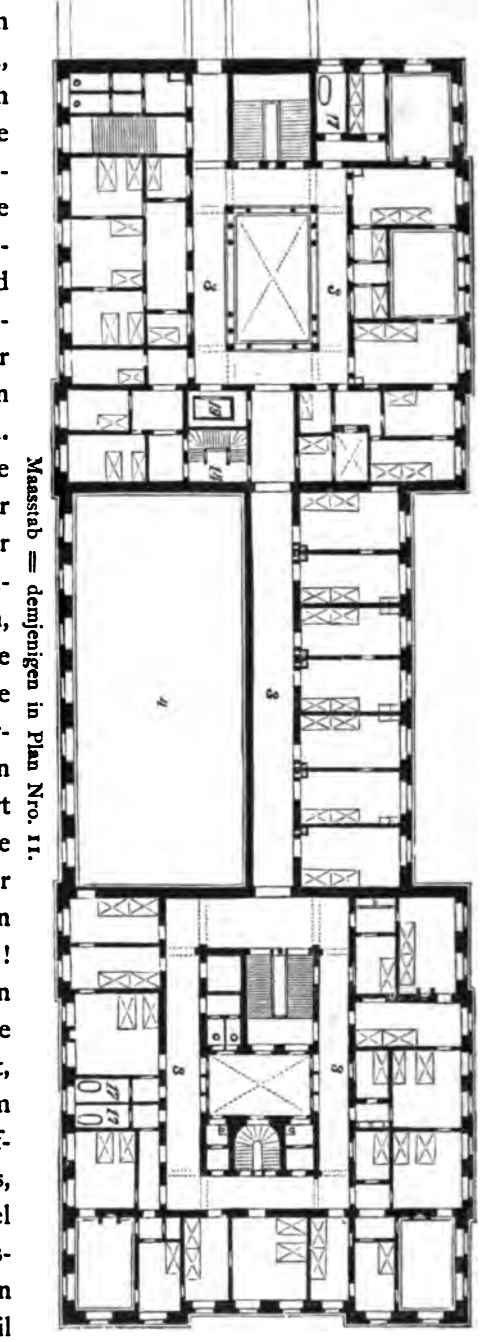



Maasstab = demjenigen in Plan Nro. 11.

**1 Entrée.**
**2 Grosses Vestibule mit Haupttreppe.**
**3 Corridors des Sommerflügels, mit Haupt- und Servicetreppe.**
**4 Grosser Speisesaal (Verbindungsbau) mit Terrasse nach dem Fluss.**
**5 Office.**
**6 Frühstücksaal, mit Terrasse n. d. Fluss.**
**7 Restauration.**
**8 Passage nach der gedeckten Gallerie.**
**9 Rauchsalon.**
**10 Billardsaal.**
**11 Damensalon.**
**12 Conversationssalon.**
**13 Badtreppen, geschlossene.**
**14 Servicetreppe.**
**15 Bureau.**
**16 Portier.**
**17 Separatbadezimmer.**
**18 Gedeckte Gallerie.**
**19 Aufzug.**

Bevor wir jedoch in eine Besprechung jedes einzelnen Raumes eintreten, ist es nothwendig, auch das Aeussere, die Façaden eines Hotels zu besprechen.

Die Behandlung der Façaden eines Hotels wird sowohl von den darauf zu verwerthenden Summen, dem disponibeln Baumaterial, dem jeweiligen Orte, dem Geschmacke des Eigenthümers und des Architekten, als auch von der Lage des Hotels, der dasselbe umgebenden Gebäude oder Landschaft und den klimatischen Verhältnissen abhängen und sollte dennoch immer der wahre Ausdruck der innern Eintheilung und Behandlung, d. h. des Grundrisses sein. Man denke sich nur, um die Richtigkeit dieser Bemerkung zu würdigen, eines der luftigen Hotels mit grossen Fenstern und vielen Glasdächern, weiten Corridors, auf die Höhe des Gotthard versetzt, oder eine Holzkonstruktion im Berneroberländerstyl an die Ringstrasse in Wien, nach der Zeil in Frankfurt oder nach London gebracht ohne eine Spur von landschaftlicher grüner schattiger Umgebung mitten in massiven hohen Gebäuden! Heutzutage wird bei Neubauten besonderer Werth auch auf eine schöne äussere Façade gelegt, weil der Reisende, der an einem Ort, sei es per Eisenbahn, Dampfboot oder Wagen, sei es zu Fuss, anlangt und sein gewähltes Hotel aufsucht, gewöhnlich erwartet, dasselbe vor den übrigen Gebäuden hervortreten zu sehen und weil architektonisch schön behandelte Bauten der Aufmerksamkeit und dem Gedächtniss des Publikums sich besser einprägen. Es kann nicht in der Aufgabe



Plan Nro. 13. — **Curanstalt Hinterhof in Baden** (Schweiz). — I. Etage.

Maasstab = demjenigen in Plan Nro. 11.

dieser Abhandlung liegen, auf Fragen bei der Besprechung der Façaden, der innern Eintheilung und besonders der Konstruktionsverhältnisse einzutreten, welche lediglich Sache eines Architekten und Baumeisters sind; dagegen sei hier nur bemerkt, dass auch von Hotels das Gleiche gilt, wie von jedem andern Bau: dass durch schöne Verhältnisse, durch geschmackvolle Gliederung bei aller Einfachheit ein bedeutender Effekt erzielt werden kann, während andererseits die reichsten Dekorationsmittel ohne Erfolg bleiben müssen, wenn dieselben weder dem Charakter des Gebäudes, noch den Verhältnissen der Umgebung entsprechen.

In selbstständiger Behandlung der Façaden bei Hotelbauten hat die Schweiz und Norddeutschland (Hamburg besonders) den Anfang gemacht; die Hotel Monnet, Grand Hotel und Hotel du Lac in Vevey, Beaurivage in Ouchy, die Hotels in Zürich, Bern, Basel und Interlaken, der Axenstein, der Schweizerhof am Rheinfall etc., sowie die palastähnlichen etwas schweren Façaden des Hotel Metropole in Genf, des Hotel National in Luzern, sowie die schönen grossartigen Hotel de l'Europe, Streits-Hotel u. s. w. in Hamburg, Hotel Victoria in Dresden nebst vielen andern können als Beispiel gelten.

Italien machte insofern meistens eine Ausnahme, als dort der Ueberfluss an Prachtbauten und Palästen dem Hotelwesen zu Gute kam, freilich nicht ohne andererseits auch verschiedene Uebelstände zu bedingen.

Frankreich und Belgien hatten sich mehr dem gewöhnlich dort für grössere Privathäuser üblichen Baustyl angeschlossen, wenn auch Paris, Lyon und Marseille, sowie einzelne französische Badeorte und die Riviera (Cannes, Nizza etc.) verhältnissmässig schon in früher Zeit der Entwicklung des Hotelwesens grossartige Bauten aufzuweisen haben.

In England, besonders in London und den Städten, hatte man lange sich gesträubt, dem Beispiele der besuchten Erholungs- und Badeorte, wie Dover, Brighton, Scarborough, Leamington etc. nachzufolgen. Erst die Erstellung der grossen Aktien- und Eisenbahnhotels vermochte hierin Neues, freilich dafür, wenigstens theilweise, sehr Grossartiges zu schaffen. Der Versuch, den vielgeliebten Elisabethstyl für Hotels zu verwenden, hat im Ganzen keine bedeutende Nachahmung gefunden, wenn auch in London selbst, hauptsächlich mit Rücksicht auf die Umgebung, derselbe mehrfache Verwendung in grossartigem Maasstabe erhalten hat.

Deutschland und Oesterreich hatten im Allgemeinen längere Zeit einen Mittelweg eingeschlagen; in neuerer Zeit jedoch wird bei Hotelbauten auf die Wirkung der Façade ebenfalls mehr verwendet und finden sich am Rhein, Nord- und Süddeutschland, wie besonders auch in Frankfurt (Grand Hotel,

Schwanhotel), Berlin (Projekt am Ziethenplatz), Wien, Pesth, Salzburg etc. vielfache, theilweise sehr reich behandelte Beispiele.

In Amerika imponirten die Hotels mehr durch den Luxus und die Ausschmückung des Innern und durch die Massenhaftigkeit der Gebäude als durch reiche Gliederung und Behandlung der Façaden. In neuerer Zeit hat jedoch der Geschmack auch geändert und sind Hotels in beinahe allen grössern Städten und Kurorten, wie z. B. das Grand Pacific Hotel in Chicago, zu treffen, welche auch in äusserer Wirkung den europäischen Gasthöfen in Nichts nachstehen.

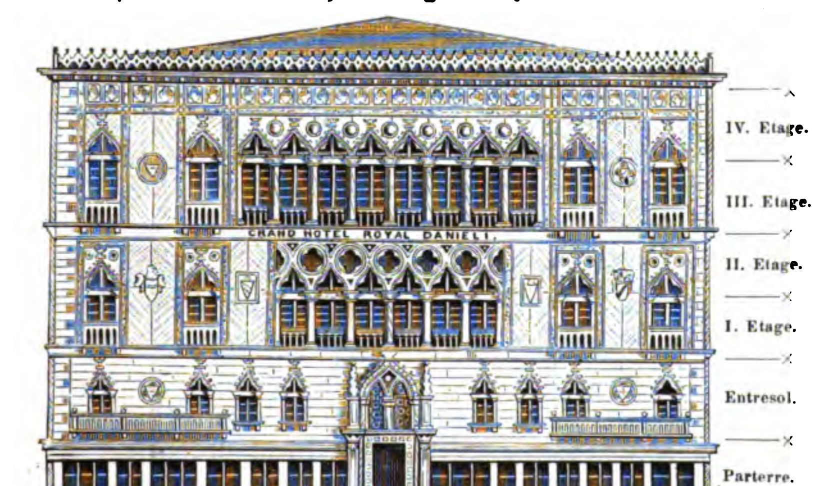
Die Grundbedingung eines gut eingerichteten Hotels, »Luft und Licht«, sowie das Bestreben, den Raum gleichzeitig möglichst gewinnbringend auszunutzen, bedingen nothwendigerweise viele Fenster. Das nöthige Maass zu halten, um nicht in den sogenannten Kasernenstyl zu verfallen und durch Mangel an Wandflächen die Zimmer schlecht möblirbar und ungemüthlich zu machen, durch Vertheilung von Schatten und Licht und richtige Anwendung verschiedener Farbentöne und zweckmässige Gliederung die Wirkung der Façade zu erhöhen, allfällige Mängel auszugleichen und dabei den Anforderungen der innern Eintheilung gerecht zu werden, ist Sache eines Architekten, welcher seiner Aufgabe gewachsen ist.

Die Höhe der verschiedenen Stockwerke richtet sich je nach den geforderten Räumen, den Bedürfnissen und den Ansichten des Wirths, dem Verlangen des Architekten behufs schöner Verhältnisse der Façade sowohl als der Schönheit und Wohnlichkeit der innern Gemächer, sowie nach den an verschiedenen Orten maassgebenden Baugesetzen. Erste Bedingung bleibt die Durchführung einer Etage auf gleicher Höhe. Müssen weitgespannte Räumlichkeiten, die eine entsprechende aussergewöhnliche Höhe beanspruchen, mit in die Façade hineingezogen werden, so verwendet man die Höhe zweier Stockwercke für solche Räume oder man bleibt entweder mit dem Fussboden derselben einige Stufen unter dem gewöhnlichen Niveau, wenn man, um die Symmetrie nicht zu stören, nicht vorzieht, ob den übrigen Räumen Zwischenwohnungen (Entresols, Mezzanins) anzulegen. Man thut jedoch gut, dieselben bei aller Bequemlichkeit für gewisse Zwecke, wie z. B. Wohnung des Wirths oder von Angestellten etc., möglichst zu vermeiden, oder dann wenigstens mit besonderer Sorgfalt (wie z. B. Beaurivage in Ouchy) zu behandeln; denn nicht nur werden die Etagen hinaufgeschoben und dadurch unangenehmer: die Zwischenwohnungen selbst sind selten angenehm und entbehren eines günstigen Lichts und guter Luft. Terrainverhältnisse können jedoch in einzelnen Fällen solche Anlagen befürworten nnd erleichtern; so kann das drei Stockwerk hohe Souterrain des schönen Bernerhofes in Bern, welches auf der

Seite des steilen Aareabhanges schönes direktes Licht erhält, als ein Souterrain mit zwei Entresols betrachtet werden.

Die früher schon betonte Verwendung von Palästen mit sehr hohen Stockwerken (oft bis zu 30 Fuss) hat in Italien den Mezzanins bedeutende Verwendung gesichert. Nicht nur das Parterre, sondern auch die obern Etagen, vielleicht mit Ausnahme desjenigen Theils, welcher die Speisesäle enthält, sind der Höhe nach getheilt und zwar ist nicht überall die Eintheilung erst später gemacht worden, sondern war theilweise schon im ursprünglichen Plan vorgesehen, wenn auch der Prachtfaçade zu lieb, nicht vollständig durchgeführt. Die Wahrheit des Ausdrucks wurde der Wirkung einer reichen Façade geopfert. Venedig bietet in seinen Hotels die eigenthümlichsten Beispiele, wie unter andern das Hotel Danieli, Fig. 11, zeigt.*)

Plan Nro. 14. — **Hôtel Danieli, Venedig.** — Façade nach der Riva dei Schiavoni.




Bemerkenswerth ist das aus zwei Privathäusern entstandene Hotel zu den Vier Jahreszeiten in München. Wegen mangelnder Höhe der Stockwerke

*) Die Mezzanins sind selten in der angedeuteten Weise streng durchgeführt; man findet z. B. oft Paläste, deren Façaden der Eintheilung der vornliegenden Pracht- und Prunkgemächer entsprechen; der nach rückwärts liegende Theil des Gebäudes ist jedoch den Stockwerken nach ganz selbstständig und ohne Rücksicht auf die Façade behandelt, so dass ein Palast mit drei Etagen an der Prachtfaçade, hinten vier, fünf und mehr Stockwerke besitzt.

Eigenthümlich ist auch das oft nur nach Etagen berechnete Eigenthumsrecht, so dass häufig vier, fünf und mehr in verschiedenen anstossenden Häusern liegende Stockwerke zu einem Eigenthum durch kleine Treppen und Gänge verbunden sind. Da selten solche Etagen auf dem gleichen Niveau liegen, so kann man sich einen Begriff dieser Winkelei und ungesunden verwickelten Verhältnisse machen.

wurde ein Entresol, jedoch in selbsständiger Weise, der ganzen Façade entlang geführt. Die durch die Ausdehnung des Geschäfts nothwendig gewordenen grossen und hohen Saallokalitäten wurden in die zweite Etage eines neuen Seitenbaues verlegt, während das sehr zweckmässig neu eingerichtete Küchendepartement mit Bad- und Wascheinrichtungen, dem eine ziemliche Wasserkraft dienstbar gemacht wurde, den Hof bis zur I. Etage überdeckt.

Für gewöhnliche Wohn- und Schlafzimmer in Hotels wechselt die Höhe zwischen 9—15 Fuss. Das Richtige dürfte in der Mitte liegen, wie denn die meisten Neubauten folgende Verhältnisse aufweisen: I. Etage 12—15 Fuss mit Abnahme von einem ganzen oder halben Fuss Höhe für das nächstfolgende Stockwerk. So schön hohe und luftige Zimmer sind, so hüte man sich über ein richtiges Verhältniss hinauszugehen. Bei übertriebener Höhe werden gerade die kleineren Zimmer ungemüthlich; die Reinhaltung nimmt mehr Zeit und Personal in Anspruch und wird bedeutend mühsamer. Die Erwärmung im Winter wird schwieriger, die Baukosten werden bedeutend vermehrt und die Treppenanlagen, sowie die Benutzung der obern Etagen ungemein erschwert. Angenommen, es können 2 Fuss Höhe an jedem Stockwerk mit vier Etagen erspart werden, ohne gesunden, richtigen Verhältnissen im Geringsten zu nahe treten, so macht dies bis oben 8 Fuss, d. h. sechszehn Stufen Unterschied und bei einem Flächenraum von 10,000 Quadratfuss eine Summe von 80,000 Kubikfuss. Nimmt man denselben nur zu 75 Cts. an, so beträgt der Unterschied der Kosten Fr. 60,000, abgesehen von der Ersparniss an der innern Ausrüstung. Dagegen kann auch vor dem andern Extrem, zu grosser Sparsamkeit in der Höhe, nicht genug gewarnt werden, da ein bedeutender Missgriff hierin leicht den Erfolg des ganzen Unternehmens in Frage stellen könnte.

Der Eingang in ein Hotel, das Entrée, führte früher bei den meisten Gasthöfen direkt zu der Haupttreppenanlage oder bildete eine Durchfahrt, einen Durchgang zu mitten im Gebäude liegenden Höfen, eine Eintheilung, die sich noch bei den meisten Frankfurter-, Wiener- und Pariser-Hotels und den meisten Gasthöfen aus dem Anfange dieses Jahrhunderts bis 1840 nachweisen lässt. Dieselbe ist theilweise noch bei neuern Hotels beibehalten worden, wie diess im Plan des Grand Hotel in Wien, Fig. 15—18, zu ersehen ist. Für Personen, welche per Wagen verkehren, ist diese Einrichtung bequem, für ein Hotel, wo viele Personen zu Fuss aus- und eingehen, jedoch unbequem und der Platz auf eine Weise geopfert, welche sich in vielen Fällen nicht ganz rechtfertigen lässt, indem der schöne, als Vestibule zu den Speisesälen dienende Hof durch den Verkehr von Pferden und Equipagen seinen Haupt-

werth verliert, viel Geräusch und Lärm entsteht und die Treppenanlagen mit Beziehung auf die Grösse des Geschäfts keinen gehörigen Vorplatz und keine sichere Verbindung mit dem Eingange bieten.

Um diesen Uebelständen abzuhelfen, lässt man bei den neuern Gasthöfen den Wagenverkehr nur vor das Hotel, allenfalls in eine gedeckte Unterfahrt mit weiten gesicherten Trottoirs für Fussgänger und bringt den Eingang in direkte Verbindung mit einem Vestibule, auf dessen Wirkung, Eintheilung und Verhältnisse um so mehr Sorgfalt und Werth gelegt werden sollte, als das Hotel grossartig angelegt ist. Lassen sich Durchfahrten und Durchgänge nicht vermeiden, so ist auf möglichste Abhaltung der Zugluft Bedacht zu nehmen, da der Aufenthalt in einer solchen Passage bei Ankunft und Abreise sonst kein angenehmer sein kann.

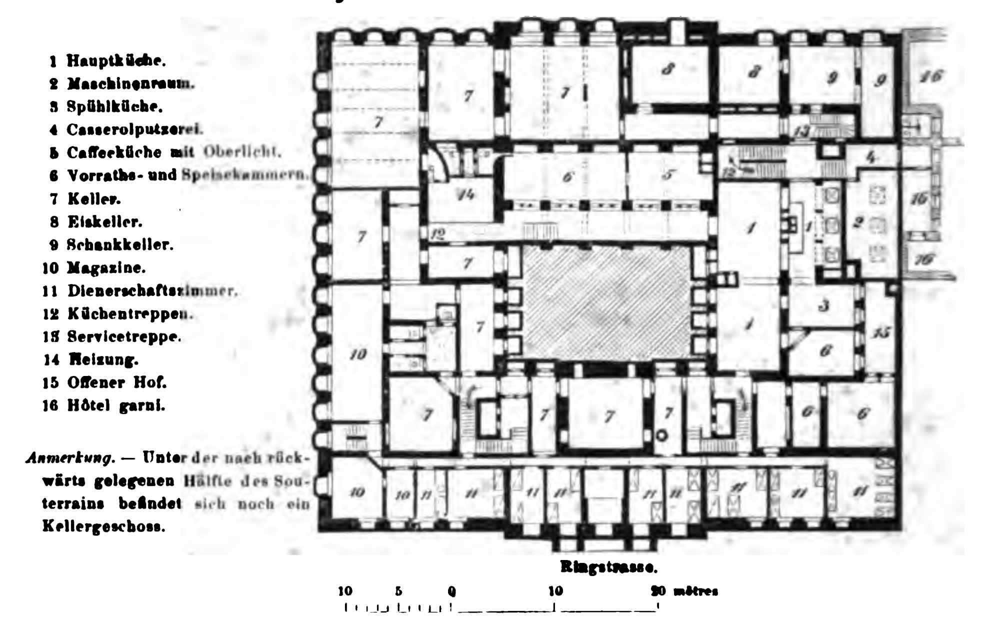
An mehreren Orten, wie z. B. in vielen Hotels in Pesth, ist eine ähnliche Anlage wie beim Grand Hotel in Wien beibehalten worden, nur mit dem Unterschiede, dass der gewöhnlich sehr reich behandelte, mit Pflanzen und Springbrunnen verzierte grosse Hof während der wärmern Jahreszeit als schöner luftiger Speisesaal dient.

Mehrere dieser grossen, schönen und reich gehaltenen Hotels haben grossen Werth auf diese Anlagen gelegt, doch hätten in Uebereinstimmung damit die Treppen und Corridors in Bezug auf Luft und Licht weniger stiefmütterlich behandelt werden sollen.

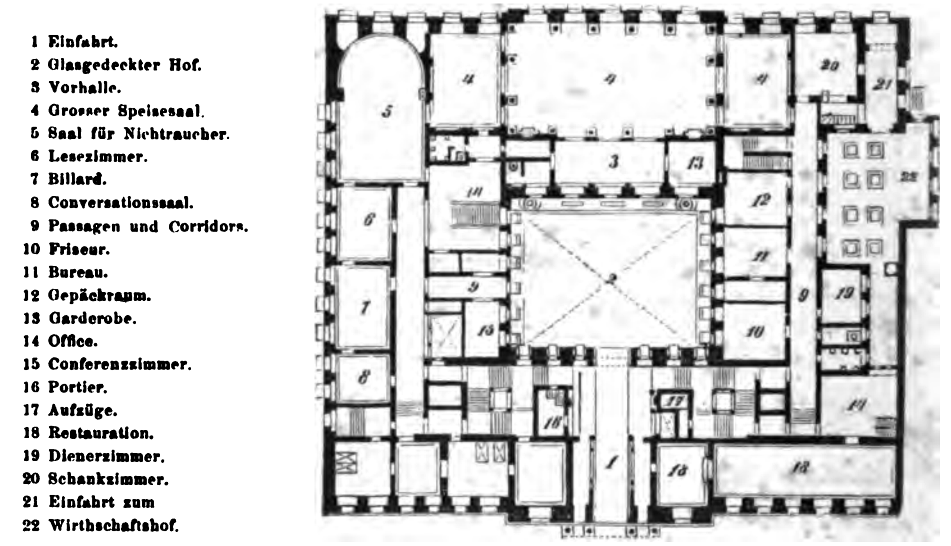
Das Vestibule, als Zentralpunkt für die den Reisenden allgemein berührenden Theile eines Hotels, soll hell und der Grösse des Geschäfts entsprechend gehalten werden; besonders sind dunkle Treppenanfänge zu vermeiden. Um Licht zu gewinnen, wird gewöhnlich Oberlicht angewendet, was vielfache Vortheile bietet, bei einfachen Corridors, hölzernen Treppen und Gängen und leichter Bauart aber dem Geräusch und der Unruhe des Hotelbetriebs grosse Verbreitung gewährt, wesshalb steinerne Treppen und gut mit Läufern (Teppichen) belegte Corridors nothwendig sind. Man vergleiche die Vestibules der Pläne Nr. 6, 8, 16, 23, 27, 30, 34, 45. Einer der Vorzüge des Hotel Beaurivage in Ouchy, den jeder Gast fühlt, über dessen Ursache sich jedoch nicht alle Personen Rechenschaft geben, besteht darin, dass die Nordseite des Vestibule durch alle Etagen bis an die Eingangsfaçade reicht und somit ausser dem Oberlicht noch direktes Licht erhält, ein Prinzip, welches bei den 10 Fuss breiten Corridors der Seitenflügel ebenfalls durchgeführt ist, jedoch einen bedeutenden Luxus und zwar einen sehr verständigen constatirt, den nachzuahmen freilich nicht jedes Unternehmen in der Lage ist.

Das Vestibule soll in der Anlage klar sein. Der Fremde soll beim Betreten desselben gleich die Treppe, als die Verbindung mit den Etagen,

Plan Nro. 15. — **Grand Hôtel Wien.** — Souterrain.




Plan Nro. 16. — **Grand Hôtel Wien.** — Erdgeschoss.



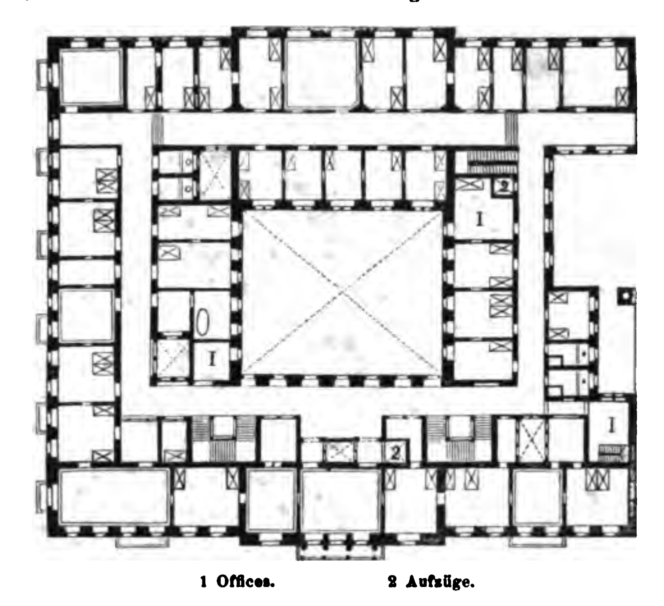

*Anmerk.* — **Die Toiletten neben dem Vorsaal und beim grossen Office erhalten Oberlicht vom Lichthof der I. Etage.**

Maasstab = demjenigen in Plan Nro. 15.

die allgemeiner Benutzung gewidmeten Salons und Speisesäle, das Bureau, die Portierloge u. s. w. ohne Nachfrage erkennen können.

Die Treppen sind so viel als immer möglich von Stein und wo möglich feuerfest bis unter's Dach und in guter, allgemein von jedem Corridor aus

Plan Nro. 17. — **Grand Hôtel Wien.** — I. Etage.

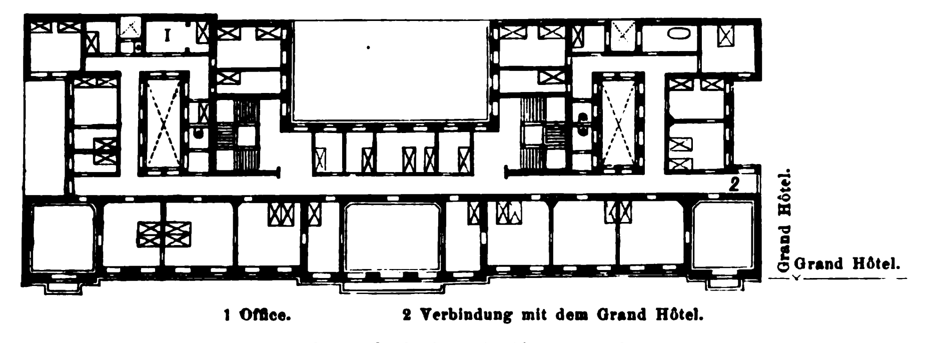


1 Offices. 2 Aufzüge.

Maasstab = denjenigen in Nro. 15, 16 u. 18.

in die Augen fallender Weise zu erstellen. Bei grössern Bauten reicht bei dem entsprechend lebhaften Verkehr und längern Gängen eine einzigeHaupttreppe nicht aus und sind gewöhnlich für den innern Dienst und die Angestellten eigene Diensttreppen (Servicetreppen) angebracht, um den Gästen vollständige Absonderung vom Verkehr und den innern Arbeiten des Gasthofs zu sichern. Die Haupttreppe kommt desshalb meistens in die Mitte zu liegen, während die Servicetreppen mehr auf den Seitenflügeln, theils zur Erleichterung der Verbindung der Etagen untereinander, theils zur Verbindung der Office und der Zimmer mit dem Küchen- und Kellerdepartement dienen. Bei Gasthöfen ist besonderer Werth auf eine richtige praktische Vertheilung der Treppen und die Zahl derselben im Verhältniss zur Grösse des Flächenraums und der Anzahl Zimmer zu legen.

Plan Nro. 18. — **Hôtel Garni, Wien.** (Nebenhaus des Grand Hôtel). — I. Etage.




1 Office. 2 Verbindung mit dem Grand Hôtel.

Maasstab = denjenigen in Nro. 15, 16 u. 17.

So sieht man beim Hotel du Louvre und Grand Hotel in Paris, Fig. 56 und 57, eine grössere Anzahl Treppen, entsprechend den 120 Zimmern einer

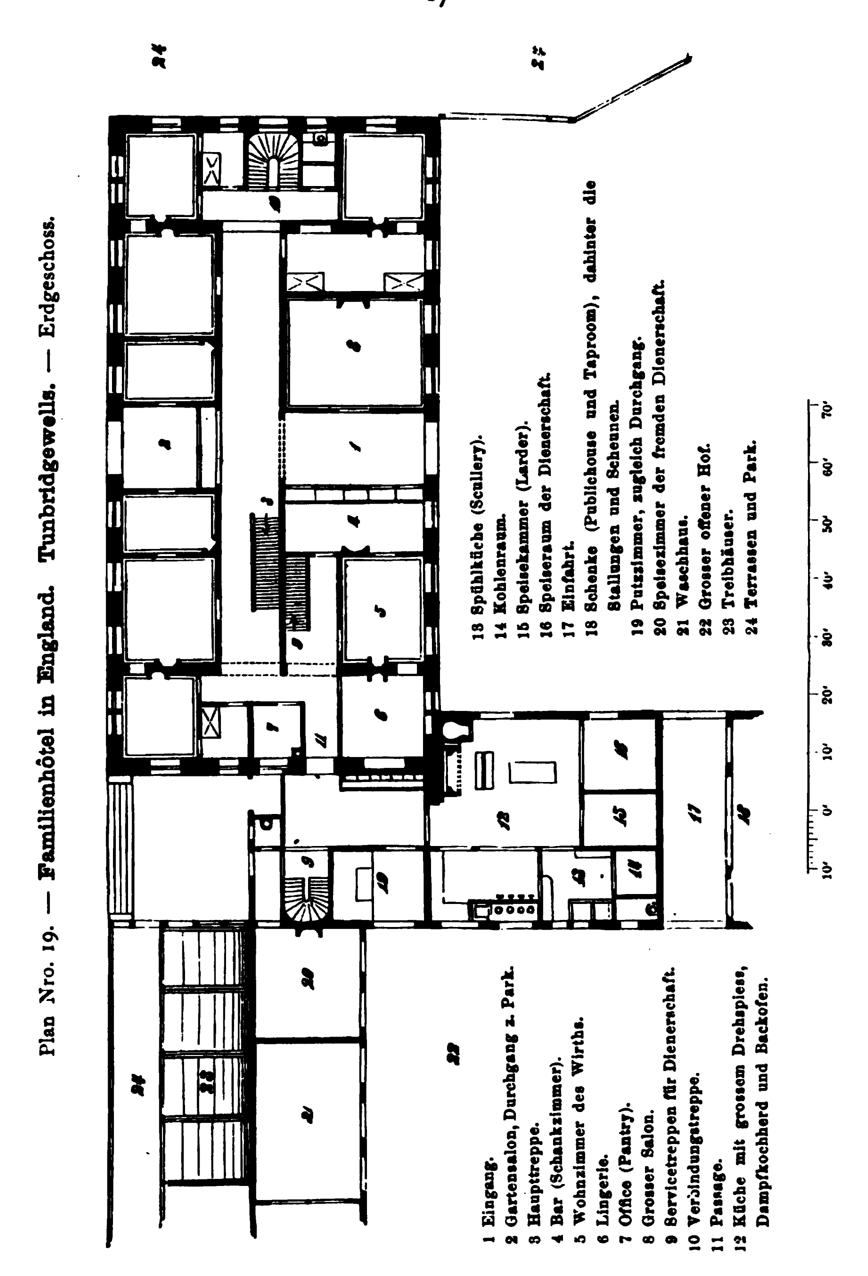
Etage. Auch die Treppenanlagen des Metropolitanhotels in Wien, Fig. 29—32, verdienen bezüglich ihrer zweckmässigen Vertheilung Erwähnung.

Treppenanlagen wie diejenige der Haupttreppe Nro. 30, mit doppeltem Antritt auf beiden Seiten sind jedoch durch das Hervortreten der untern schiefen Fläche des zweiten Laufes in architektonischer und decorativer Hinsicht schwieriger zu behandeln und dürfte solchen wie in Plan Nro. 23, 27, 34, 41, 45, 56 und 57 der Vorzug gegeben werden.

Man kann jedoch leicht auch des Guten zu viel thun und ist immerhin zu berücksichtigen, dass Treppenanlagen ziemlich viel Raum beanspruchen, kostspielig sind und der Betrieb und eine gehörige Uebersicht durch zu viele Treppen nicht nur nicht erleichtert, sondern erschwert werden kann.

Eine schöne Treppenanlage bis zum ersten Stockwerk ziert das aus einem frühern Palaste errichtete schöne Hotel de Russie in Frankfurt a. M. Die frühere Bestimmung des Gebäudes als Privathaus mag wahrscheinlich die Fortsetzung einer so kostspieligen Treppenanlage zu den obern Stockwerken, welche mehr nur der Familie oder untergeordneten Zwecken dienten, als nicht nothwendig haben erscheinen lassen.

Besondere Verhältnisse bedingen auch besondere Anlagen. So sehen wir beim Plan des Hinterhofs in Baden, Fig. 11—13, neben der Servicetreppe vollständig abgeschlossene Treppen, welche zu den unter der Terrasse vor dem Küchendepartement liegenden Bädern führen. Dieser Abschluss ist nothwendig, um die Kurgäste vor Zugluft zu schützen und den Dampf und Geruch des Thermalwassers von den Wohnräumen fern zu halten und dennoch eine direkte Verbindung und leichte Benutzung der Bäder zu sichern. Im Winter dagegen kann das unter dem grossen Vestibule liegende Reservoir, welches zur Abkühlung des Thermalwassers dient, zur Erwärmung der Corridors, Treppen und des Wintergartens verwendet werden. Eigenthümlich ist die Einrichtung im Hotel in Tunbridgewells (England), Fig. 19—21. Die Haupttreppe führt nur bis in die erste Etage und wird nur von den Herrschaften, selten von einem Angestellten oder Diener benützt, da dieselbe blos die Parterresalons und die auf der Parkseite liegenden Salons der Beletage verbindet. Zu den Schlafzimmern gelangt man auf kleinern Seitentreppen, von denen die eine, als Servicetreppe dienende, durch Wände und Thüren vom Verkehr mit den Gästen abgeschlossen ist. Die Kellner stehen durch dieselbe mit den Salons der I. Etage und die Zimmermädchen mit den Schlafzimmern, welche von keinem männlichen Angestellten betreten werden, in Verbindung, während das ganze Küchendepartement und die Schlafzimmer der Dienerschaften sich in einem besondern Anbau befinden. Es dürfte nicht leicht ein Hotel zu finden sein, wo grössere Ruhe herrscht; allein die Betriebs-

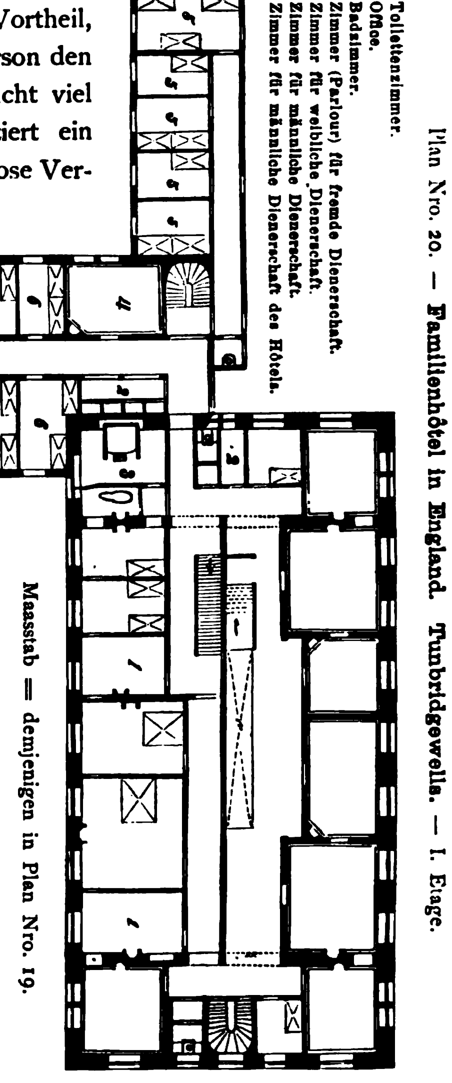



Plan Nro. 19. — **Familienhôtel in England. Tunbridgewells.** — Erdgeschoss.

verhältnisse dieses Gasthofes sind ebenfalls ganz besondere, wie man schon aus der Vertheilung der Schlaf- und Toilettezimmer und dem vollständigen Mangel an gemeinschaftlichen Räumen ersehen kann.

Eine gerade Treppe ist einer Bogentreppe vorzuziehen, obgleich letztere bedeutend weniger Raum beanspruchen. Besonders für Haupttreppen sind

runde Treppen oder gar Wendeltreppen möglichst zu vermeiden; der oft geltend gemachte Vortheil, auf einer runden Treppe könne jede Person den ihr bequemsten Auftritt wählen, will nicht viel heissen. Eine schöne Treppenanlage ziert ein Hotel mehr als schwere, oft geschmacklose Vergoldungen.




Plan Nro. 20. — **Familienhôtel in England. Tunbridgewells.** — I. Etage.

Masstab = demjenigen in Plan Nro. 19.

Haupttreppen sollten möglichst weit, unter keinen Umständen, auch in kleinern Hotels, weniger als 6 Fuss*) breit sein, mit erforderlicher Trittbreite (10—12 Zoll) und entsprechendem Auftritt (5 Zoll, oft noch weniger, selten jedoch mehr) und auch den Servicetreppen in diesen Beziehungen die nöthige Aufmerksamkeit geschenkt werden; sind die letztern zu stiefmütterlich behandelt, so macht sich häufig die Wirkung bei den Serviceanschaffungen geltend.

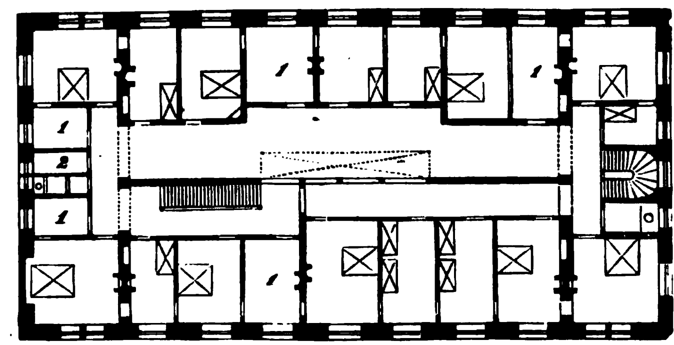
Die Corridors sind ebenfalls weit zu halten und sollten, wo nur immer möglich, wenn auch mit Aufopferung eines Zimmers, direktes Licht haben, besonders der gehörigen Lüftung wegen. Es gibt prachtvolle Monstrehotels, in welchen den ganzen Tag Gas in den Corridors brennen muss, soll man eine Zimmerthür finden können, und wo von einer tüchtigen gesunden Lüftung und gehöriger Reinhaltung keine Rede sein kann. Ein solches Hotel wird nie einen behaglichen, angenehmen und gesunden Eindruck machen, und kann sicher nicht genug Gewicht auf das durch Beaurivage Ouchy gegebene Beispiel gelegt werden. Die Eigenthümer des Thunerhofes, Fig. 28, z. B. würden es in der Folge sicher nicht bereuen, dem Rathe ihres Architekten

*) Wo nichts Besonderes bemerkt ist, sind überall Schweizerfuss zu 10 Zoll verstanden. 10 Fuss = 3 Meter.

Plan Nro. 21. — **Familienhôtel in England. Tunbridgewells.** — II. Etage.

1 Toilettezimmer.

2 Office.




Maasstab = demjenigen in Plan Nro. 19.

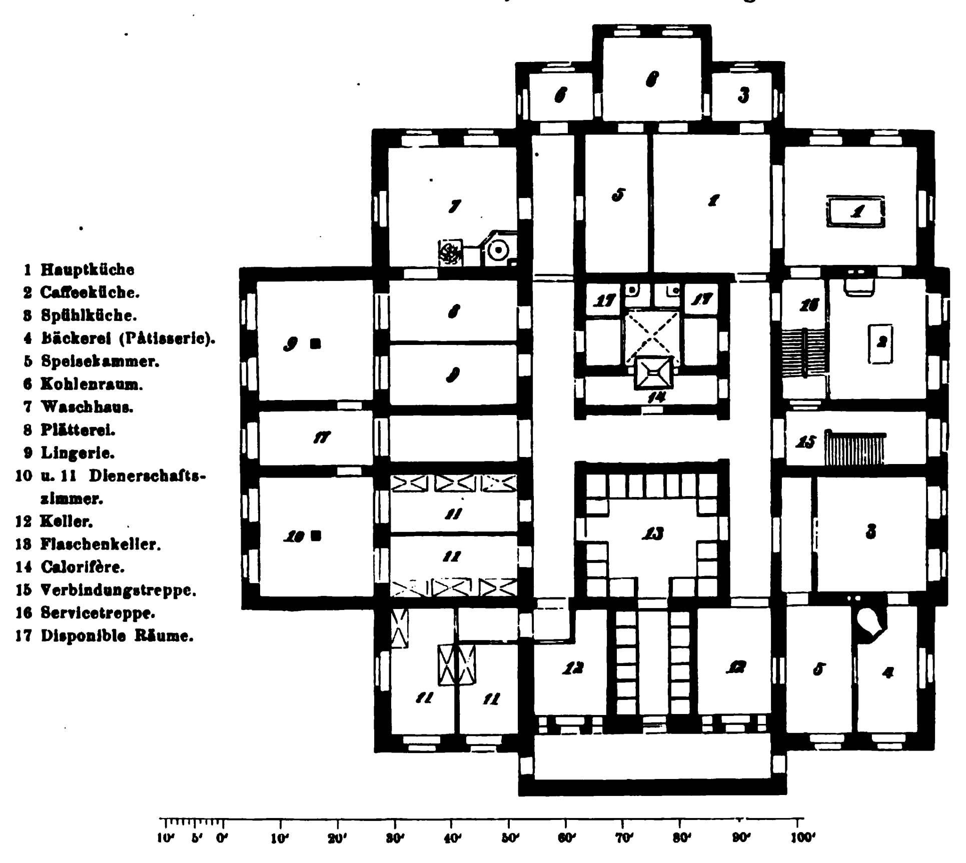
und Sachverständiger Folge geleistet zu haben, indem sie das den Closets zunächst liegende Fenster der Seitenflügel in dieser Weise verwenden.

In einzelnen Hotels, besonders solchen, in denen meistens grössere Familien verkehren, werden öfter Doppelcorridors oder die Möglichkeit einer Trennung der Seitencorridors vom Hauptgang, vom Vestibule und der Treppe vorgesehen. Erstere nehmen freilich viel Raum in Anspruch und machen dadurch die Anlage kostspielig, sichern jedoch eine grosse Ruhe im Hause, sofern dieser Vortheil nicht etwa durch das Schmettern von Glasthüren wieder aufgehoben wird. Bei besonders gelungenen Hotelanlagen ist es möglich, ohne Doppelcorridors den gleichen Erfolg durch einfache Trennung, sei es durch Portièren von Stoff oder Glasthüren zu erhalten, wobei noch öfters die Verschiebbarkeit dieser Portièren oder Thüren einen Vortheil insofern gewährt, als man je nach Bedürfniss bald ein grösseres, bald ein kleineres Appartement, unter Umständen sogar mit einer eigenen Treppenverbindung, abgeschlossen, einer einzelnen grössern Familie zutheilen kann.

Unpraktisch, gefährlich und ein Beweis sowohl geringen Verständnisses des Hotelverkehrs als einer mangelhaften Ausarbeitung eines Bauplanes ist das Anbringen von Stufen mitten in Corridors, besonders bei ungenügender Beleuchtung, oder wenn die architektonische Behandlung die Möglichkeit von vorkommenden Stufen nicht Jedermann klar macht.

Um besonders bei sehr grossen Hotels den kasernenartigen Eindruck längerer Corridors mit einer grössern Anzahl darauf führender Thüren zu verwischen, kann das Anbringen von seitlichen Erweiterungen der Corridors, dienlich als Vorplätze zu gegenüberliegenden Appartements oder zu Offices und Ruheplätzen empfohlen werden, gehörige Beleuchtung vorausgesetzt. Durch entsprechende Dekoration solcher Räume, besonders durch frische Pflanzen und Wasser, lassen sich oft überraschende Effecte erzielen.

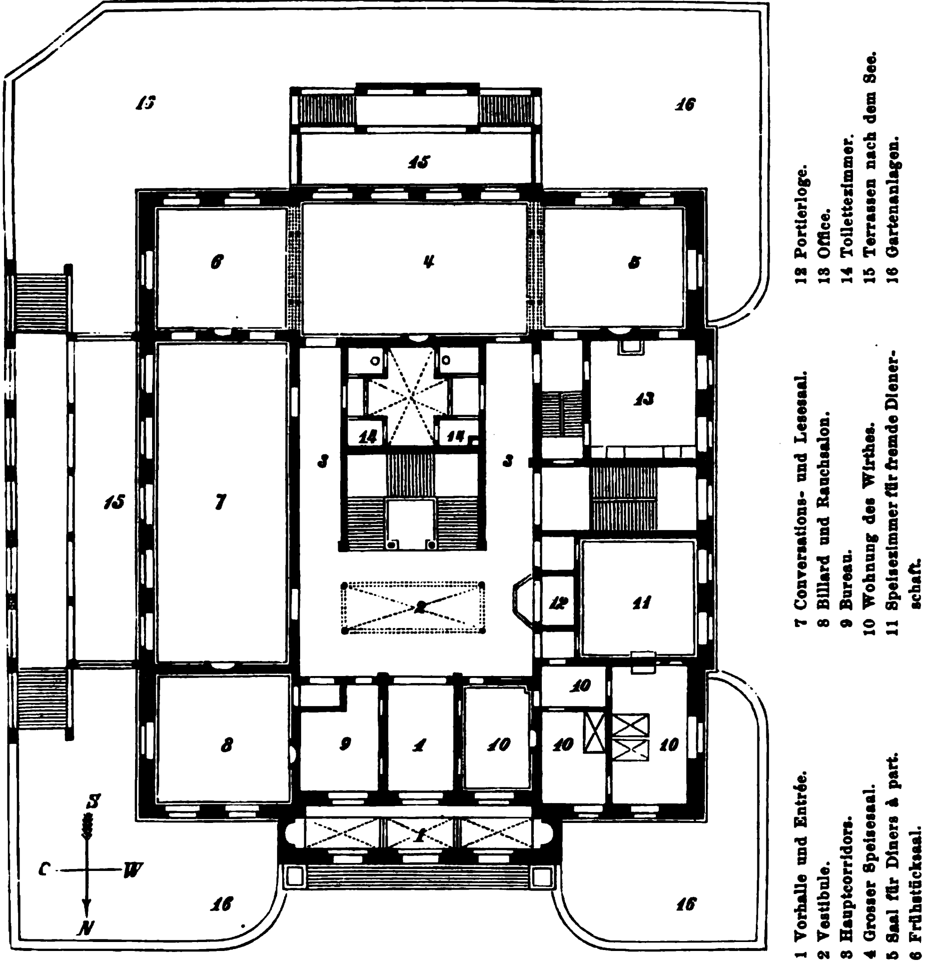
Plan Nro. 22. — **Hôtel Montblanc, Neuchâtel.** — Kellergeschoss.




Man bricht oft aus gleichem Grunde, wie diess beim Metropolitanhotel in Wien, Fig. 30—32, zu sehen ist, den Corridor ab und lässt denselben eine mehr seitliche Richtung nehmen. Es darf diess jedoch nur in der Nähe genügend grosser Lichthöfe, d. h. bei entsprechender Beleuchtung derart geschehen, dass sich die Fortsetzung der Verbindung eigentlich von selbst ergibt und das Auge darauf vorbereitet wird, sonst ist der Schaden grösser als der Nutzen, indem klare Disposition eine Hauptbedingung jedes Gasthofs, besonders jedoch jedes grössern Hotels bleibt.

Diese Versetzung der Corridors, Fig. 32, hatte jedoch noch einen andern Grund. Bei der bedeutenden Ausdehnung des Gasthofs und der grossen Anzahl Zimmer auf jeder Etage war es wünschenswerth, mehrere abgeschlossene Appartements für grössere Familien zu erhalten, welche unter einem Verschluss Vorzimmer, Dienerzimmer, eigenes Closet mit einer beliebig abzutheilenden Zahl Zimmer verband, wie dies in geschickter Weise durch das Einschieben kleiner Lichthöfe ermöglicht wurde. Auf jeder Etage ergaben sich auf diese

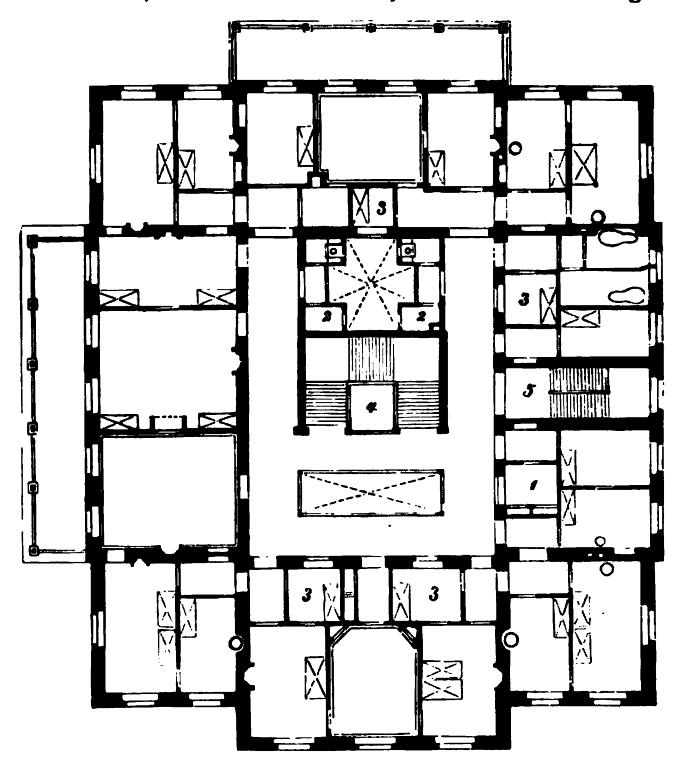
Plan Nro. 23. — **Hôtel Montblanc, Neuchâtel.** — Erdgeschoss.




Maasstab = demjenigen in Plan Nro. 22.

Art acht separirte Appartements. Den Corridors selbst wäre eine etwas bedeutendere Breite und direktes Licht zu wünschen gewesen; die Anlage selbst darf jedoch mit Rücksicht auf die Wiener Verhältnisse als eine der besser gelungenen bezeichnet werden, sowohl was Benutzung des Platzes, möglichste Rentabilität, zweckmässige Eintheilung und Verbindung der verschiedenen Abtheilungen als auch architektonische Anordnung anbelangt. Dass die freie luftige Wirkung eines Beaurivage Ouchy, Plan Nro. 6 und 7, oder eines Thunerhofes, Plan Nro. 27 und 28, nicht erreicht werden konnte, liegt in der Natur und Verschiedenartigkeit der gegebenen Verhältnisse, wie sich deren Einfluss in anderer Weise auch bei Plan Nro. 19, 20 und 21 zeigt,

Plan Nro. 24. — **Hôtel Montblanc, Neuchâtel.** — I. Etage.



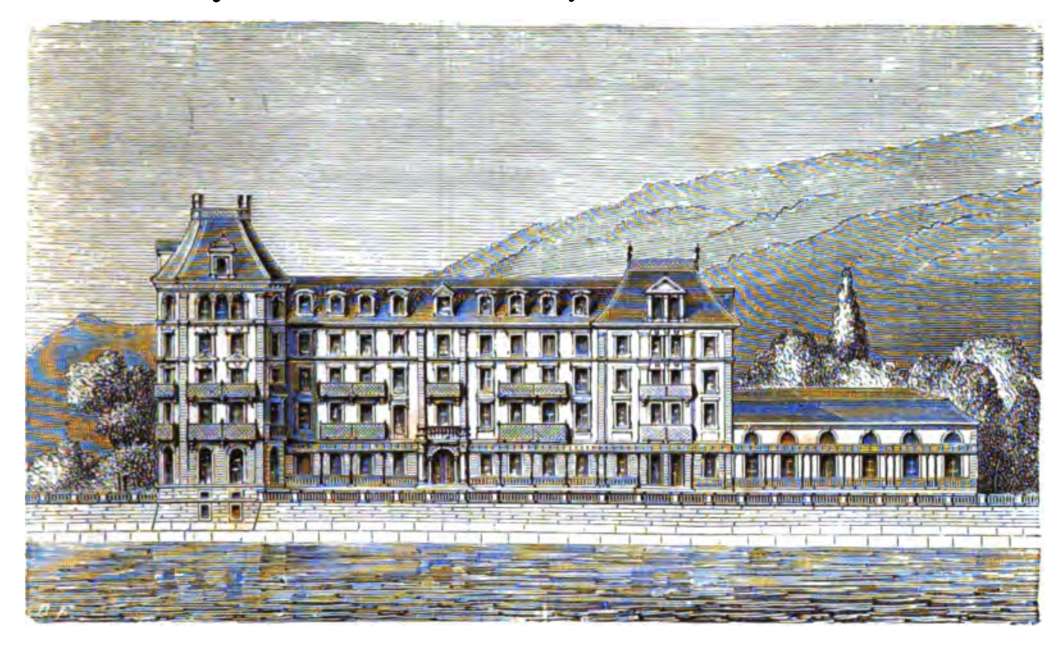

Maasstab = demjenigen in Plan Nro. 22.

1 Office des Kellners.
2 Office der Zimmermädchen.
3 Dienerzimmer.
4 Haupttreppe.
5 Servicetreppe.

wo der Charakter eines vornehmen englischen Familienhauses, den Verkehrsbedingungen entsprechend, bestmöglich gewahrt wurde.

Das von den Architekten v. d. Hude und Hennicke ausgearbeitete Projekt eines grossen Hotels mit 500 Fremdenbetten am Ziethenplatz in Berlin verdient besondere Erwähnung; bei einer gewissen Uebereinstimmung in der Anordnung der Lokalitäten des Erdgeschosses mit derjenigen z. B. des Grand Hotel in Wien ist doch der Werth des Entrée, des Vestibule und des grossen Hofes bedeutend gehoben und ist die Anlage, die Vertheilung der vier Lichthöfe, sowie die Verwendung der von denselben ausgehenden Lichtmenge eine gelungene, wobei freilich der bedeutende zur Verfügung stehende Raum sehr erleichternd einwirken musste. Zwei Seiten des Parterre's sind desshalb auch zu Verkaufsläden verwendet worden, wie diess z. B. auch beim Metropolitanhotel Wien, Hotel du Louvre Paris etc. der Fall ist. Bemerkenswerth ist die Eintheilung im Keller- wie im Erdgeschoss, um das Restaurant und Conditorei entweder selbstständig oder in Verbindung mit dem Hotel betreiben zu können, eine Eintheilung, welche sich auch auf den Plänen Fig. 29 und 30, 44 und 45 verfolgen lässt. Auf den Etagen ist durch die nun offen gehaltenen Vorzimmer, die auf Fenster mündenden Zwischencorridors und durch die sieben Lichthöfe für Luft und Licht gesorgt, wozu die schöne Breite der Gänge wesentlich beiträgt; dagegen frägt es sich, ob die sonst schön behandelten Treppenanlagen vollständig genügen. Vorzüglich jedoch in seiner Eintheilung und Gliederung ist das

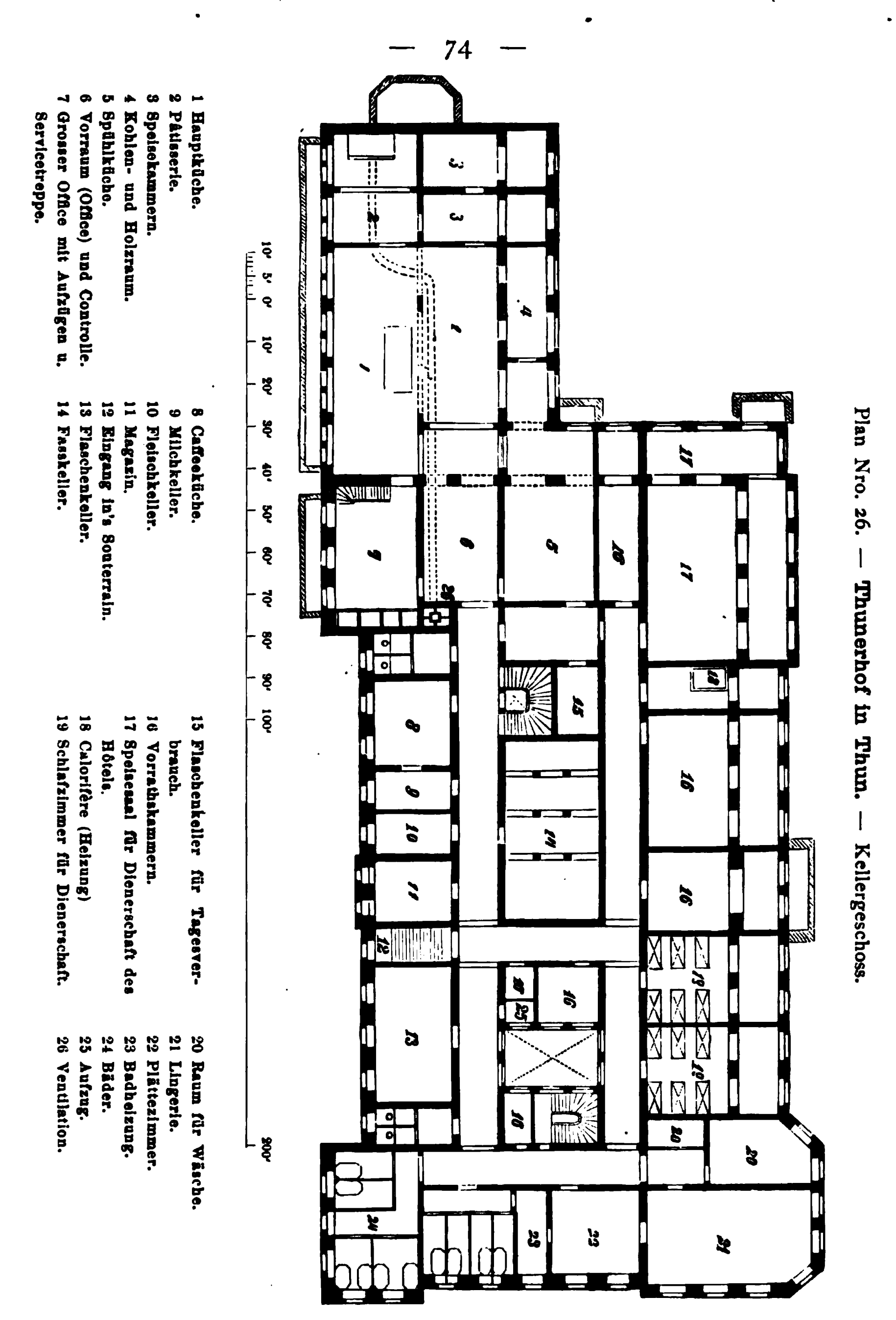
Plan Nro. 25. — **Thunerhof in Thun.** — Façade nach der Aare und dem Thunersee.



Kellergeschoss und besonders das Küchendepartement, wobei nur zu bedauern ist, dass aus Rücksicht auf die Verkaufsladen nicht noch für mehr Licht und Luft gesorgt werden konnte und dass die Erweiterung der hintern Strasse eine Verengerung des Grundplanes herbeiführen dürfte.

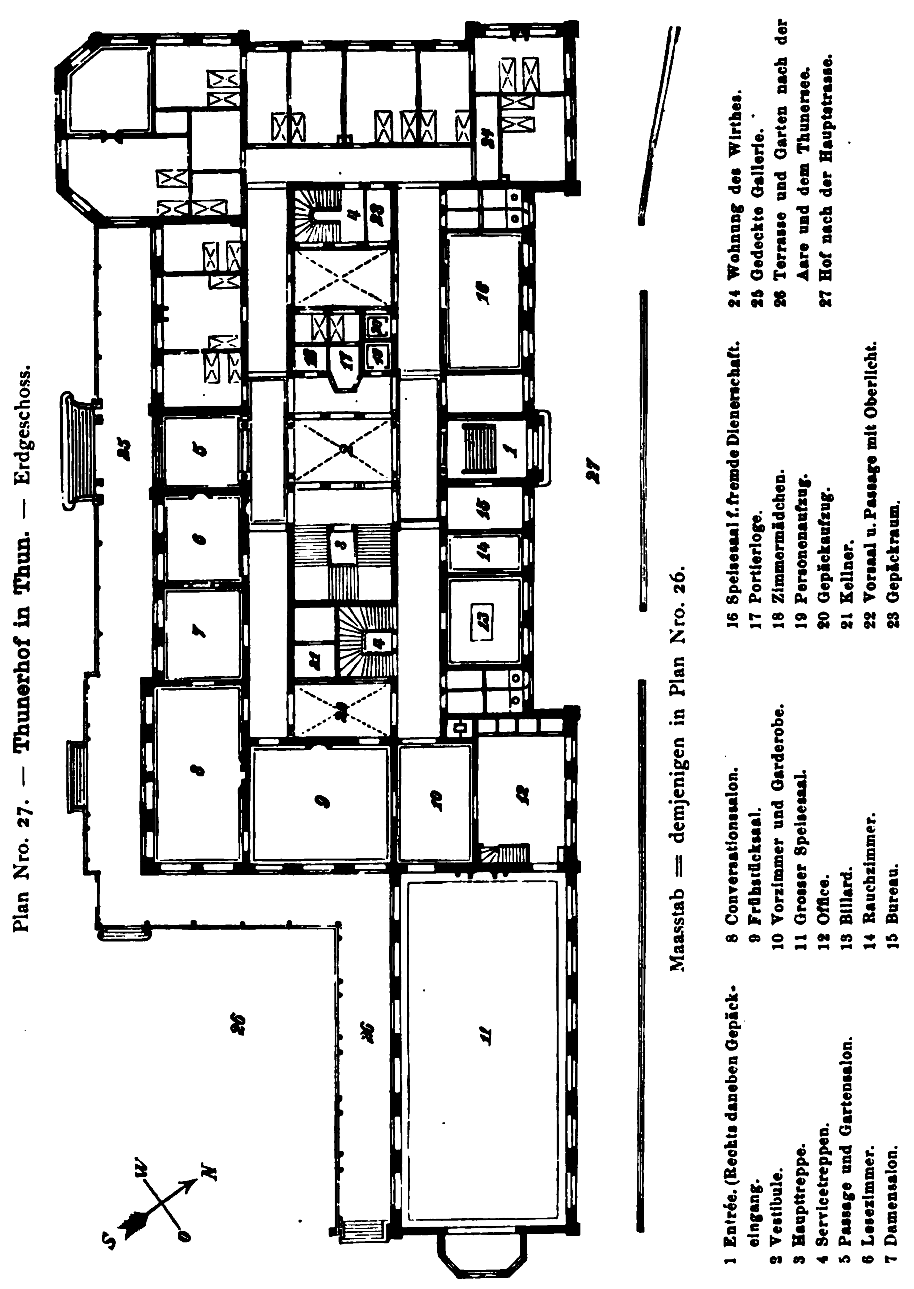
Die Lage und Einrichtung der Toiletten (-Closets) ist eine für Hotels ungemein wichtige Frage, welcher in England zuerst die gehörige Aufmerksamkeit geschenkt wurde, während es bei den romanischen Nationen ungemein schwer hielt, der Wichtigkeit dieser nothwendigen Einrichtung Geltung zu verschaffen. Luft, Licht und Wasser kann nicht zu viel zugeführt werden und ist die Plazirung so zu wählen, dass sich dieselbe sozusagen von selbst ergibt, Jedermann die Lokalität leicht findet und der Zugang ein ungehinderter ist, ohne auf Vestibule oder Haupttreppe auszumünden. Am zweckmässigsten verlegt man, wenn immer möglich, die Closets an eine äussere Façade (Nordseite), damit dieselben mit der äussern Luft und Licht in direkte Verbindung kommen (Fig. 6, 7, 9, 10, 20, 27 und 28). Wo diess absolut nicht möglich ist, sorge man für genügendes Licht und Luft durch besondere geräumige Lichthöfe mit guter Ventilation (Fig. 12, 13, 23, 24, 35, 46 und 47).

Selbstverständlich sind Closet-Leitungen mit Knieeinsätzen oder schiefen, von der senkrechten Lage stark abweichenden Zügen sorgfältigst zu vermeiden und die Leitung als selbstständiges Mauerwerk zu behandeln.




Plan Nro. 26. — Thunerhof in Thun. — Kellergeschoss.

Die Zimmer eines Hotels sind je nach den Erfordernissen des Betriebs einzutheilen und ist derselbe theilweise auch maassgebend für die mehr und minder durchgeführte Verbindung der Zimmer einer Etage unter einander. Die richtige Vertheilung grösserer und kleinerer Zimmer und ihr Zusammenhang liegt in der Beurtheilung des Wirthes, der sich auf seine Erfahrung



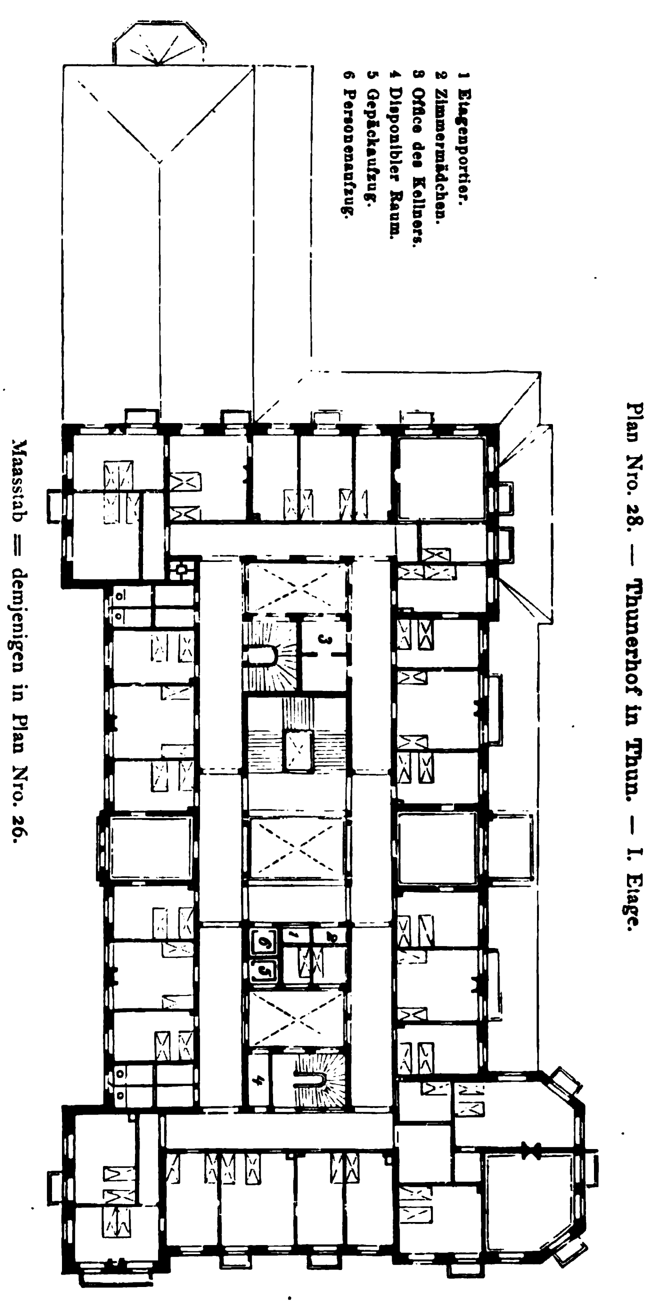
Plan Nro. 27. — Thunerhof in Thun. — Erdgeschoss.

Maasstab = demjenigen in Plan Nro. 26.

1 Entrée. (Rechts daneben Gepäckeingang.
2 Vestibule.
3 Haupttreppe.
4 Servicetreppen.
5 Passage und Gartensalon.
6 Lesezimmer.
7 Damensalon.
8 Conversationssalon.
9 Frühstücksaal.
10 Vorzimmer und Garderobe.
11 Grosser Speisesaal.
12 Office.
13 Billard.
14 Rauchzimmer.
15 Bureau.
16 Speisesaal f. fremde Dienerschaft.
17 Portierloge.
18 Zimmermädchen.
19 Personenaufzug.
20 Gepäckaufzug.
21 Kellner.
22 Vorsaal u. Passage mit Oberlicht.
23 Gepäckraum.
24 Wohnung des Wirthes.
25 Gedeckte Gallerie.
26 Terrasse und Garten nach der Aare und dem Thunersee.
27 Hof nach der Hauptstrasse.

und Kenntniss der Platzverhältnisse stützen muss und den Architekten von seinen Ansichten in vollständige Kenntniss zu setzen hat, da in den wenigsten Fällen der Wirth selbst die Tragweite und die Ausführbarkeit seiner Wünsche in Bezug auf Kosten und Konstruktionsverhältnisse wird berechnen können, sondern sich in diesen Fragen auf seinen Architekten verlassen wird.

Wenn die Platzverhältnisse auf die Anlage eines Gasthofs insofern auch bestimmend einwirken können, als der eine Ort wohl mehreren kleinern Gasthöfen, jedoch keinem grössern Unternehmen eine Existenz bieten kann, so macht sich ein ähnliches Verhältniss auch bei der Vertheilung und der Grössebestimmung der einzelnen Zimmer geltend.

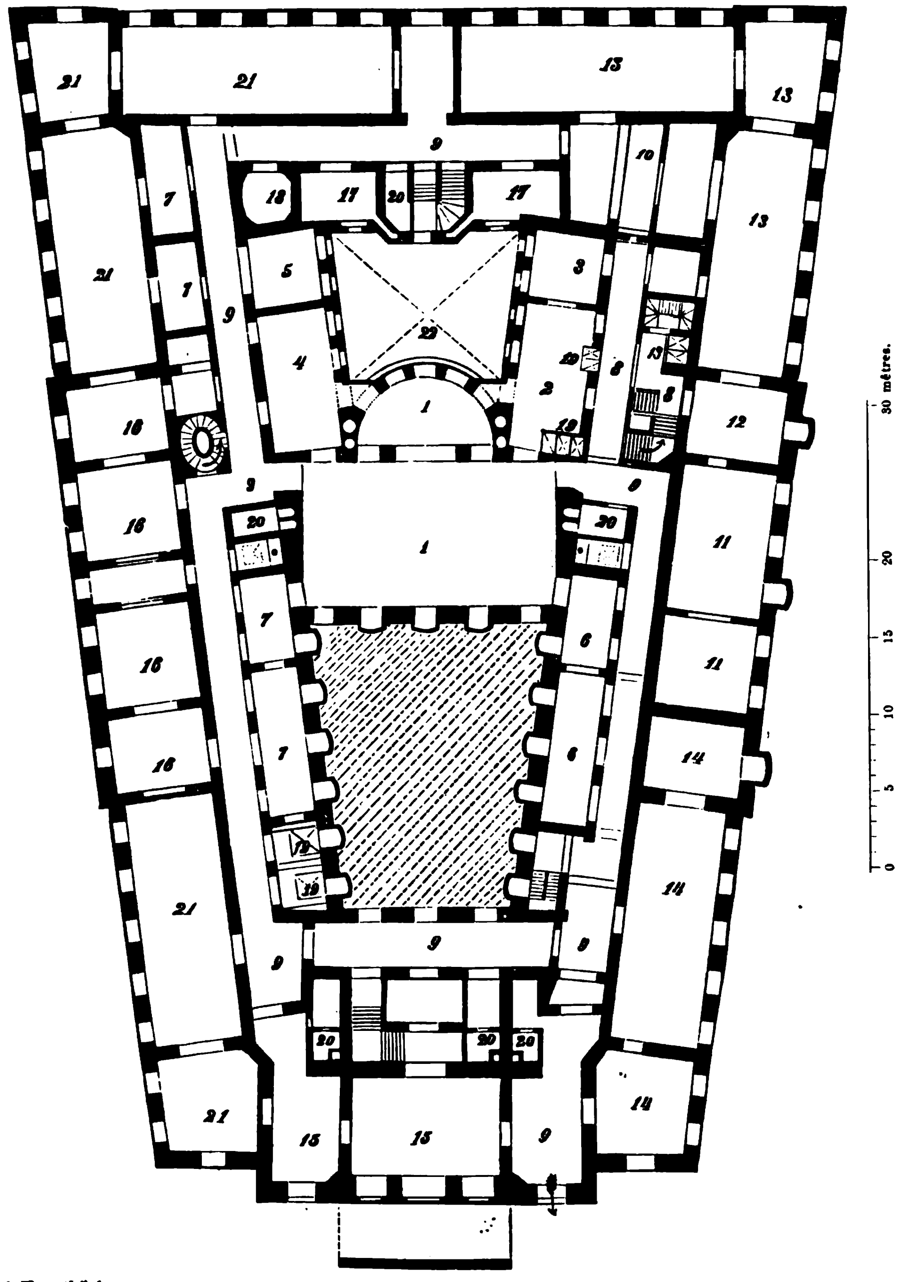



Plan Nro. 28. — Thunerhof in Thun. — I. Etage.

Maasstab = demjenigen in Plan Nro. 26.

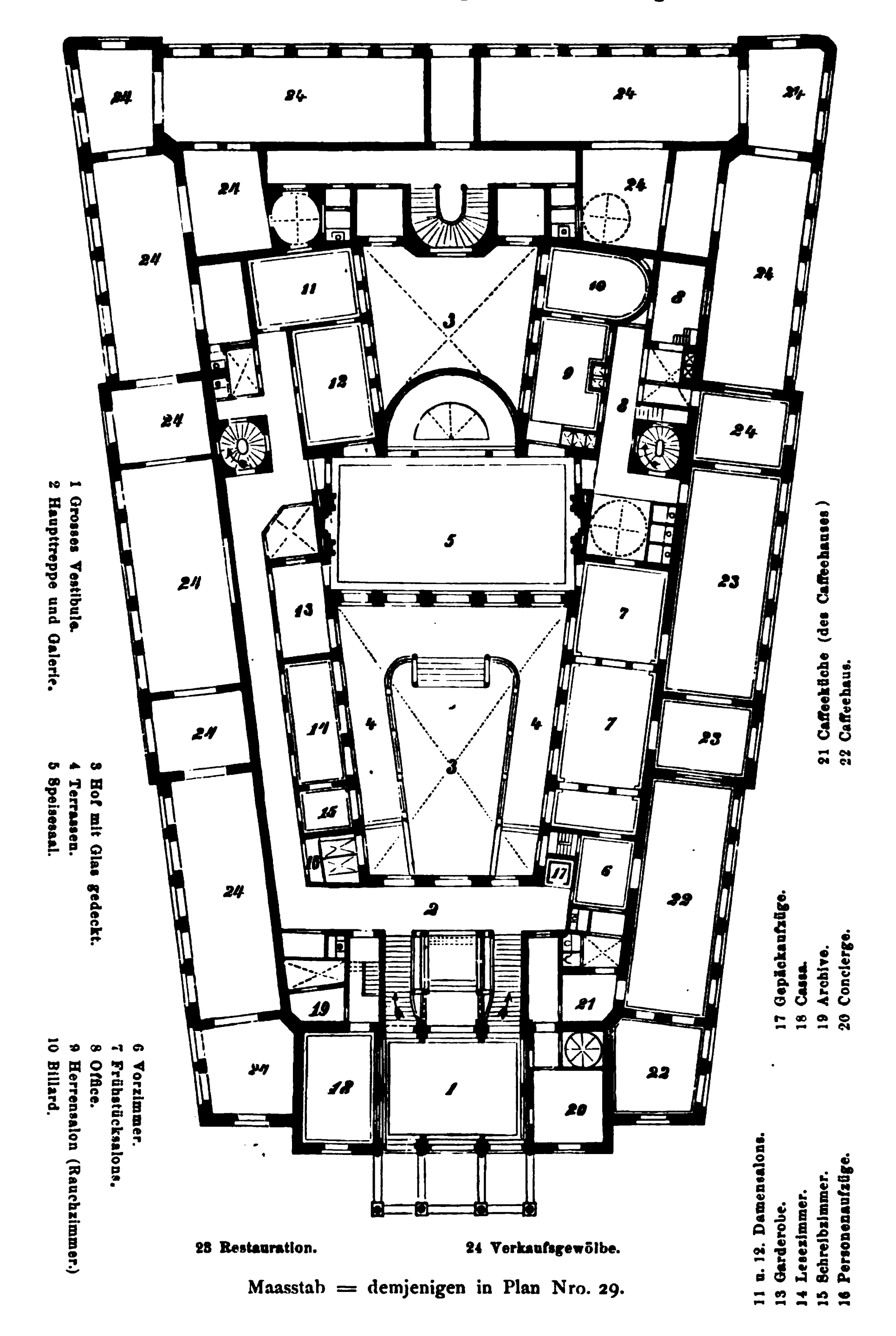
Grosse geräumige Zimmer haben natürlich auch höhern Werth als kleine; es gibt jedoch Hotels, wo der Unterschied des Werthes grosser und kleiner Zimmer viel rascher und viel erheblicher zur Geltung kommt als in andern Gasthöfen. Die Ansicht vieler Wirthe, den Hauptwerth auf grosse Salons zu legen, dürfte nicht ganz zu billigen sein. So nothwendig auch einige grössere Salons in einem grössern Hotel sein mögen, so sollte diess doch nie auf Kosten der Schlafzimmer geschehen, denn man kann sich in einem Hotel doch leichter mit einem verhältnissmässig kleinern Salon als mit einem engen Schlafzimmer begnügen. Es wird diese Ansicht freilich nicht überall getheilt; die Engländer haben sie mehr gewürdigt und vertheidigt, die Fran-

Plan Nro. 29. — **Hotel Metropole, Wien.** — Kellergeschoss.



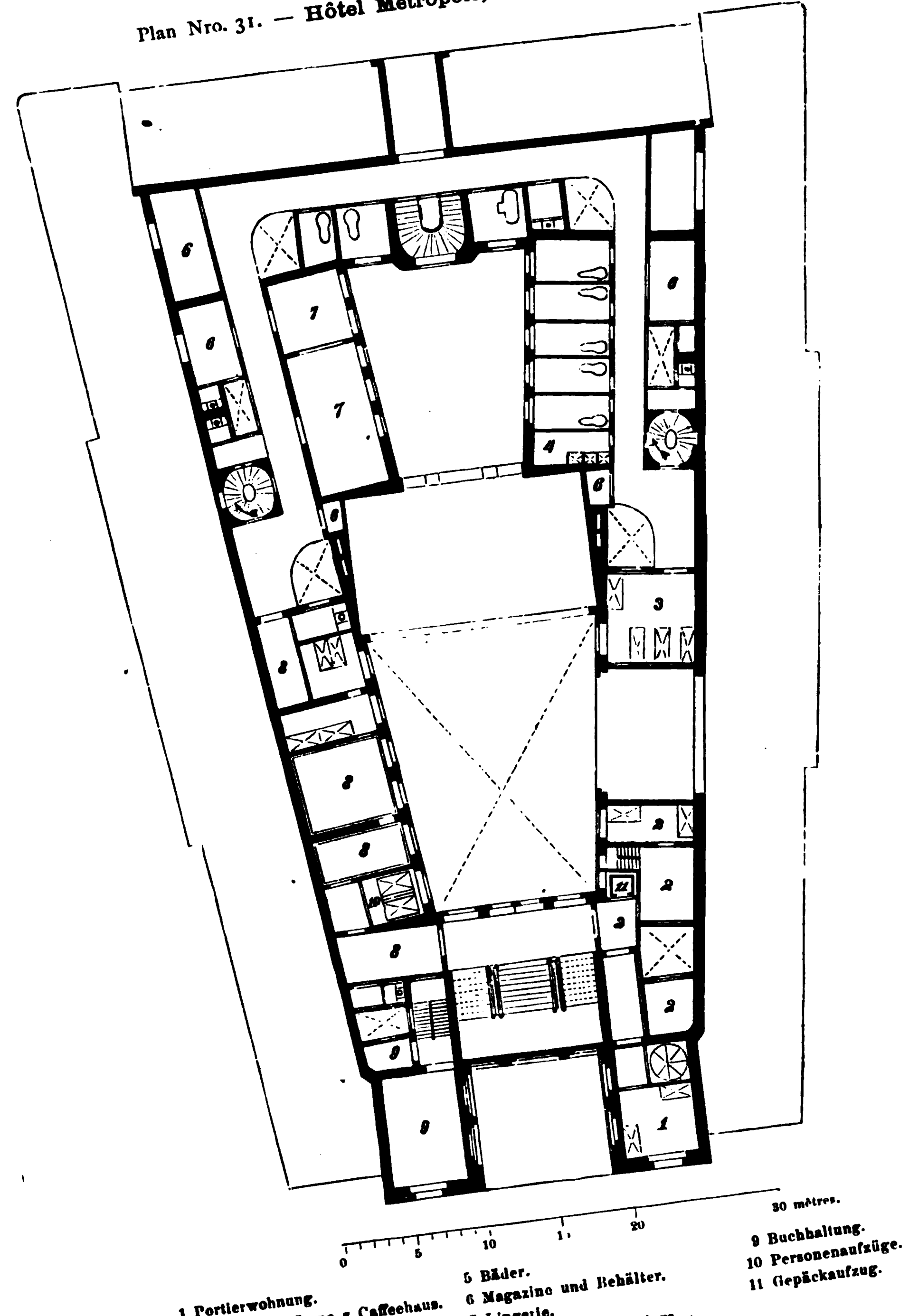

1 Hauptküche.
2 Spühlküche.
3 Casserolputzerei.
4 Pâtisserie.
5 Dienerzimmer.
6 Dessert- und Caffeeküche.
7 Vorraths- und Speisekammern.
8 Office, theilweise mit Oberlicht.
9 Verbindungsgänge.
10 Vorkeller.
11 Eiskeller.
12 Bierkeller.
13 Weinkeller.
14 Kellerräume des Caffeehauses.
15 Depôt.
16 Kohlen- und Holzräume.
17 Maschinenraum.
18 Dampfkessel.
19 Aufzüge.
20 Calorifères.
21 Magazine z. d. Verkaufsgewölben.
22 Grosser Lichthof in's Souterrain.

Plan Nro. 30. — **Hôtel Metropole, Wien.** — Erdgeschoss.



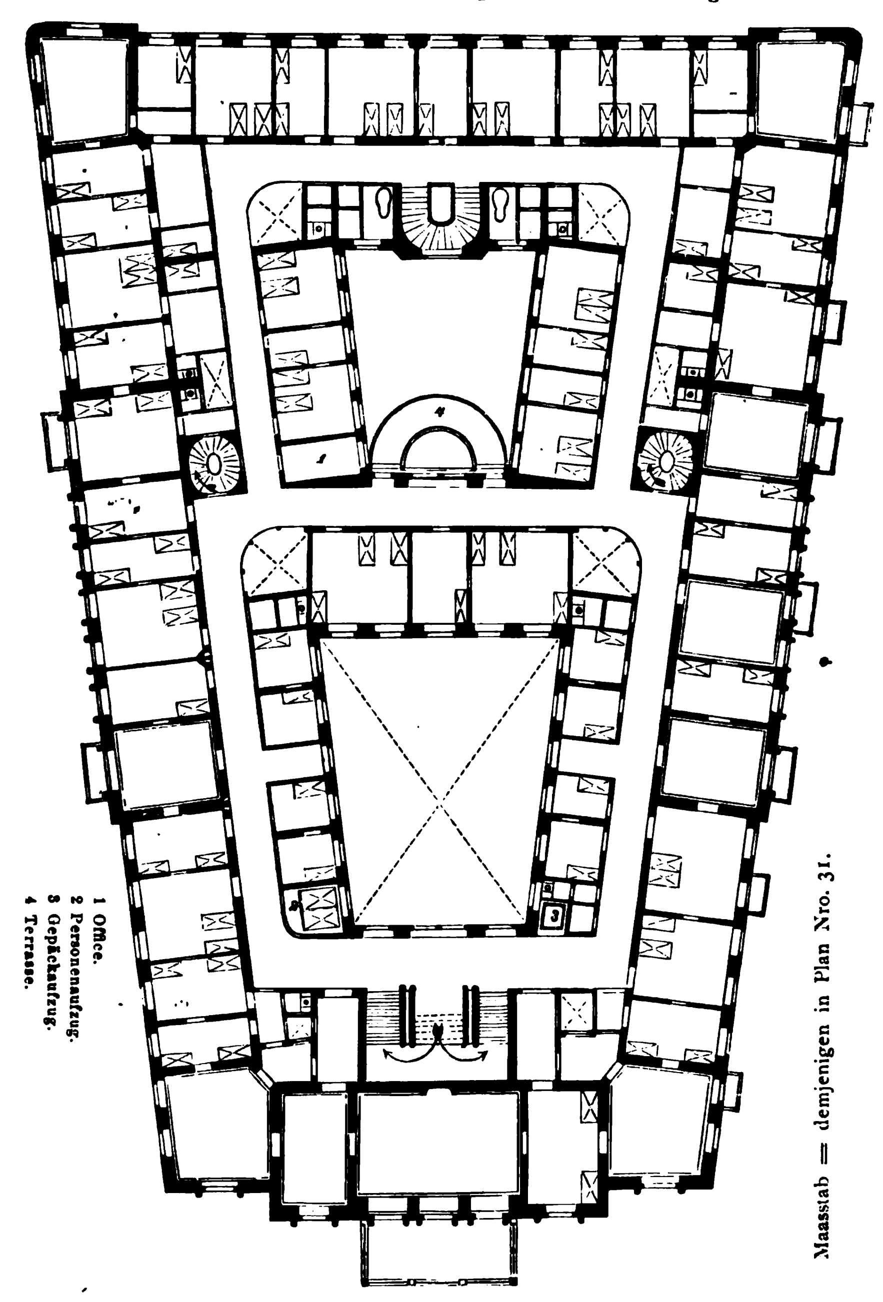

Maasstab = demjenigen in Plan Nro. 29.

Plan Nro. 31. — **Hôtel Metropole, Wien.** — Entresol.



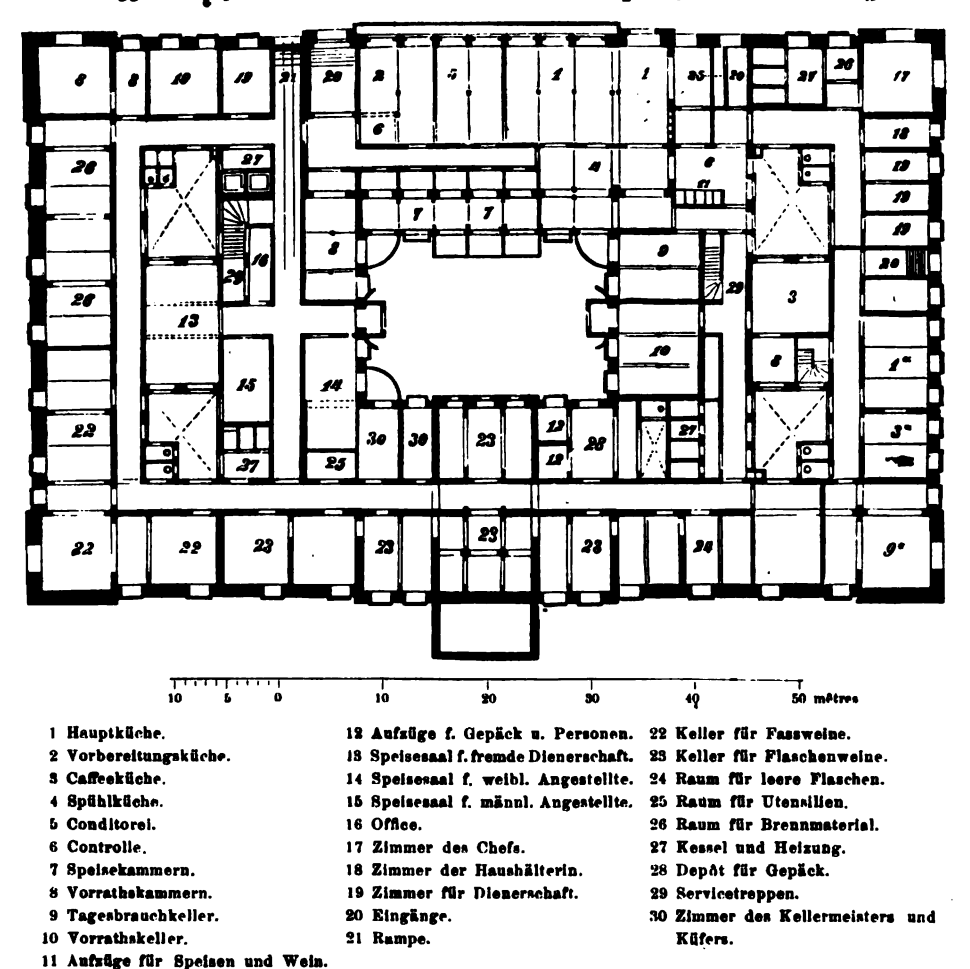

1 Portierwohnung.
2 Zimmer u. Räume z. Caffeehaus.
3 Dienerzimmer.
4 Office.
5 Bäder.
6 Magazine und Behälter.
7 Lingerie.
8 Wohnung des Directors.
9 Buchhaltung.
10 Personenaufzüge.
11 Gepäckaufzug.

Plan Nro. 32. — **Hôtel Metropole, Wien.** — I. Etage.




zosen sind eher in entgegengesetzter Richtung vorgegangen, obgleich die neuern grössern Hotels in Frankreich auch in dieser Richtung bedeutende Fortschritte nachweisen.

Plan Nro. 33. — **Projekt für das neue Hôtel am Ziethenplatz, Berlin.** — Kellergeschoss.



10 5 0 10 20 30 40 50 mètres

1 Hauptküche.
2 Vorbereitungsküche.
3 Caffeeküche.
4 Spühlküche.
5 Conditorei.
6 Controlle.
7 Speisekammern.
8 Vorrathskammern.
9 Tagesbrauchkeller.
10 Vorrathskeller.
11 Aufzüge für Speisen und Wein.
12 Aufzüge f. Gepäck u. Personen.
13 Speisesaal f. fremde Dienerschaft.
14 Speisesaal f. weibl. Angestellte.
15 Speisesaal f. männl. Angestellte.
16 Office.
17 Zimmer des Chefs.
18 Zimmer der Haushälterin.
19 Zimmer für Dienerschaft.
20 Eingänge.
21 Rampe.
22 Keller für Fassweine.
23 Keller für Flaschenweine.
24 Raum für leere Flaschen.
25 Raum für Utensilien.
26 Raum für Brennmaterial.
27 Kessel und Heizung.
28 Depôt für Gepäck.
29 Servicetreppen.
30 Zimmer des Kellermeisters und Küfers.

*Anmerkung.* — Die entsprechenden, abgetrennten Räume des vermiethbaren Café-Restaurant sind mit *a* bezeichnet.

Natürlicherweise kann für eine Zimmereintheilung kein allgemein gültiger Grundsatz aufgestellt werden; es richtet sich dieselbe nach dem gegebenen Raum, seiner Gestalt und theilweise seinem Werth, nach den Erfordernissen des Geschäfts und den Bedingungen, welche das Klima und die Witterungsverhältnisse, sowie die Dauer des Aufenthalts auferlegen. Ein Hotel, meistens von Geschäftsreisenden besucht, braucht mehr Zimmer mit einem Bett als ein Familienhotel, obgleich auch hierin ein bedeutender Unterschied herrscht. Russen, Franzosen etc. bewohnen leichter in grösserer Anzahl ein Zimmer, während Deutsche, Engländer und besonders Amerikaner mehr getrennte Zimmer verlangen. Ein Berghotel oder Passantengeschäft, wo durchschnitt-

Plan Nro. 34. — **Projekt für das neue Hôtel am Ziethenplatz, Berlin.** — Erdgeschoss.

Maasstab = demjenigen in Plan Nro. 33.

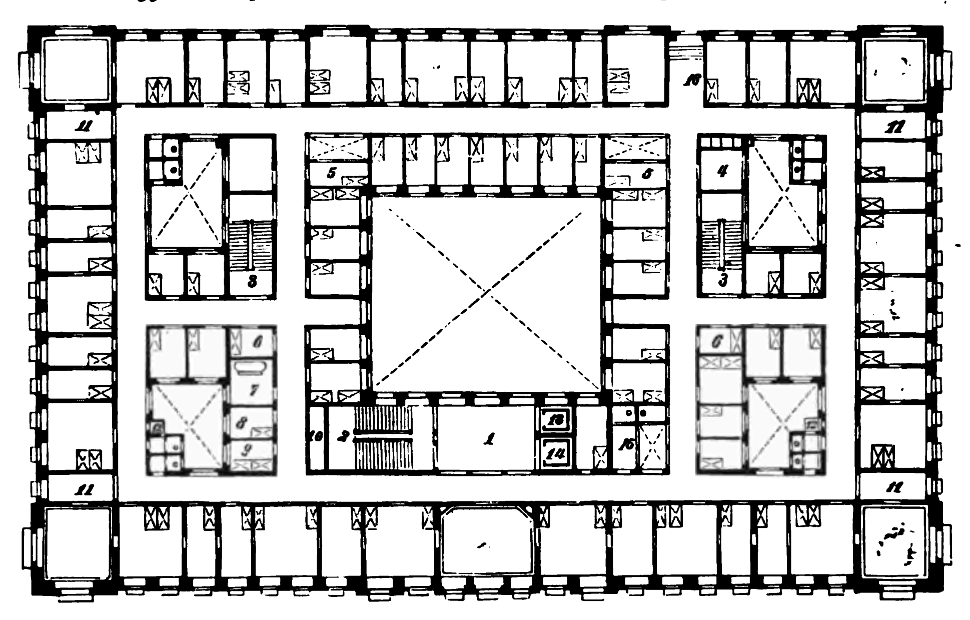
1 **Bedeckte Unterfahrt u. Eintrittshalle.**
2 **Vestibule.**
3 **Grosser gedeckter Hof.**
4 **Gallerie und Vorsaal.**
5 **Grosser Speisesaal.**
6 **Frühstücksalons.**
7 **Vor- und Sprechsaal.**
8 **Lese- und Schreibsalon.**
9 **Damensalon.**
10 **Billard.**
11 **Rauchzimmer.**
12 **Garderobe und Toilette.**
13 **Bureau.**
14 **Director.**
15 **Post und Telegraph.**
16 **Auskunfts- und Empfangsbureau.**
17 **Portier.**
18 **Eingang für Gepäck.**
19 **Aufenthaltsort der Lohndiener und Hausknechte.**
20 **Personenaufzug.**
21 **Gepäckaufzug.**
22 **Conditorei.**
23 **Restauration.**
24 **Anrichte (Office).**
25 **Servicetreppen.**
26 **Directorwohnung.**
27 **Verkaufsladen.**

lich die Gäste nur eine Nacht verweilen, wird den Platz möglichst ausnutzen, d. h. die Zimmer klein halten wollen.

Wie viele Privatsalons im Verhältniss zu den Schlafzimmern nöthig sind, hängt von der Kundschaft (der Clientelle) eines Hotels ab. So wird ein Hotel, welches von grössern und vornehmen Familien auf längere Zeit besucht wird, mehr Salons bedürfen als ein Passantengeschäft. Ein Hotel, in welchem Geschäftsleute I. Ranges verkehren, welche viele Privatunterredungen und Verhandlungen pflegen, bedarf ebenfalls mehr Privatsalons als ein Gasthof, der nur von einfachen Geschäftsleuten besucht wird.

Die Anlage von Lese-, Damen- und Rauchsalons in Hotels macht ebenfalls für viele Familien besondere Salons überflüssig. Der Mangel solcher Räume (vide Fig. 19, 20 und 21) verpflichtet unter Umständen jeden Gast zu einem Privatwohnzimmer. Es ergibt sich ebenfalls von selbst, dass die I. und II. Etage eines Hotels durchschnittlich mehr Salons enthalten als die obern Stockwerke. Ein Vergleich der verschiedenen gegebenen Grundrisse

Plan Nro. 35. — **Projekt für das neue Hôtel am Ziethenplatz, Berlin.** — I. Etage.



Maasstab = demjenigen in Plan Nr. 33.

1 **Vestibule.**
2 **Haupttreppe.**
3 **Verbindungstreppe.**
4 **Office mit Speiseaufzügen.**
5 **Kellnerzimmer.**
6 **Etagenportier.**
7 **Bad.**
8 **Haushälterin (Zimmergouvern.).**
9 **Zimmermädchen.**
10 **Lingebehälter.**
11 **Vorzimmer.**
12 **Ausgiess- und Spühlplätze.**
13 **Personenaufzug.**
14 **Gepäckaufzug.**
15 **Toilette.**
16 **Verbindung mit der Dependance.**

wird das verschiedenartige Verhältniss der Zahl der Schlafzimmer zu der Zahl der Salons anschaulich machen.

Vergleicht man den Flächeninhalt einer Etage mit der darauf vertheilten Anzahl Betten, so zeigt sich, dass der geforderte Raum per Bett, inclusive Mauern, Gänge, Treppen, Lichthöfe, durchschnittlich von 200—500 Quadratfuss wechselt; die meisten bessern Hotels werden 300—400 Quadratfuss verwenden. Bestimmte Schlüsse lassen sich hieraus nicht ziehen, denn ein grösserer oder kleinerer Flächeninhalt kann ebensowohl aus einer bessern oder weniger zweckmässigen Eintheilung, als von der Form des Gebäudes (Terrains) und der mehr oder minder ausgedehnten Anlage von Corridors, Treppen und Lichthöfen herrühren. Dagegen zeigt es sich doch sofort bei Vergleichung weniger Etablissements, dass eine mehr langgestreckte Form des Gebäudes, immerhin mit entsprechender Tiefe, viel vortheilhafter für die Eintheilung ist, als eine mehr quadratische. So hat das Hotel du Louvre mit Einrechnung der drei grossen Lichthöfe ungefähr den gleichen Raum (400 Quadratfuss) per Bett wie das Grand Hotel in Wien, das Hotel am Ziethen-

platz Berlin, Hotel Montblanc Neuchâtel, während Beaurivage Ouchy auf ca. 390, Thunerhof Thun 310, Grand Hotel Vevey 330 Quadratfuss und das grosse Metropolitanhotel in Wien, das einfacher gehaltene Hotel Bellevue Zürich auf 300, sowie das Hotel du Lac Vevey nur auf 250 Quadratfuss per Bett kommen u. s. w., das Erdgeschoss nicht mitberechnet.

Betreffend den Kubikinhalt der Zimmer sollte nicht unter 1000 Kubikfuss lichter Raum per Bett hinabgegangen werden, jedenfalls nicht bei Zimmern mit nur einem Bett. Auch den Dienerschaftszimmern sollte in dieser Beziehung gehörige Rechnung getragen werden, wenn es auch nicht in dem Maasse wie bei Fremdenzimmern möglich ist.*)

Bei der Anlage von Corridors und der Zimmereintheilung kann ein Verhältniss zur Sprache kommen, welches bis anhin in noch nicht befriedigender Weise gelöst worden ist. Der Fremde, welcher Schuhe und Kleider zum Reinigen dem Hausknecht übergeben will, wird diese Kleidungsstücke gewöhnlich nur des Nachts, viele Personen dann erst recht nicht oder wenigstens nur auf möglichst kurze Zeit entbehren wollen und will der Reisende andererseits in seiner Ruhe nicht gestört werden, obgleich alle Gäste pünktliche Bedienung und Sicherung der Effekten vor Entwendung oder Verwechslung verlangen. Gewöhnlich werden Abends die Gegenstände vor die Zimmerthüre gestellt oder an einen Kleiderhacken daneben aufgehängt: ein nichts weniger als schöner und passender Anblick, bei welchem man sich mit Recht über die verhältnissmässig seltenen Verluste und Verwechslungen verwundern darf. In Hotels, wo die Zimmer durch eine zweite Leder-, Glas- und Holzthüre von den Corridors abgeschlossen sind, werden die zu reinigenden Gegenstände in den Zwischenraum der beiden Thüren gestellt. In einzelnen Hotels ist die äussere Corridorthüre von Holz mit einer Vorrichtung, welche dem betreffenden Etageportier gestattet, mit einem Separatschlüssel den vorgeschobenen Nachtriegel der äussern Thür zu heben, die Effekten herauszunehmen und nachher wieder unter sicherm Verschluss hineinzustellen. Dadurch sind Kleider und Schuhe gesichert und der Fremde wird bei guter Einrichtung kaum in seiner Ruhe gestört und braucht nicht auf einen Corridor hinauszutreten, um seine Effekten zu erlangen. Ist jedoch, wie die Einrichtung in mehreren Hotels getroffen wurde, die innere Thüre von Glas, so sind die Unannehmlichkeiten bedeutender als die Vortheile.

Nicht überall ist jedoch eine entsprechende Mauerdicke gegeben, und sind Doppelthüren, abgesehen von den Mehrkosten, nicht überall anwendbar;

---

*) Eine Vergleichung der Bettenzahl mit dem ganzen Kubikinhalt des Gebäudes ergibt ebenfalls interessante Resultate; während z. B. Beaurivage 8500 Kubikfuss, Thunerhof 7000 Kubikfuss per Bett verwenden, bieten Chaletconstructionen oft nur 2500—3000 Kubikfuss.

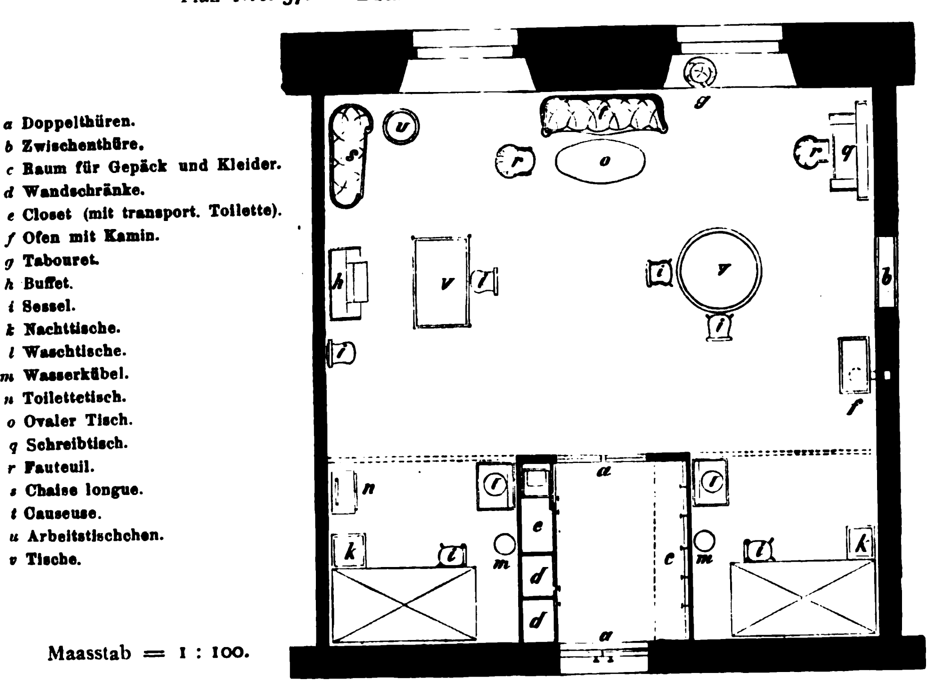
Plan Nro. 36. — **Französische Zimmereintheilung.**

*A* **Vorzimmer.**
*B* **Wohnzimmer.**
*C* **Alcoven.**
*D* **Toilette und Badezimmer.**

1 **Tisch.**
2 **Waschtisch (schliessbar).**
3 **Schreibtisch.**
4 **Buffet.**
5 **Causeuse.**
6 **Fauteuil.**
7 **Sessel.**
8 **Tabouret.**
9 **Nachttische.**
10 **Badwanne.**
11 **Toilettetisch.**
12 **Toilette (transportabel).**
13 **Wandschrank.**

Maasstab = 1 : 100.

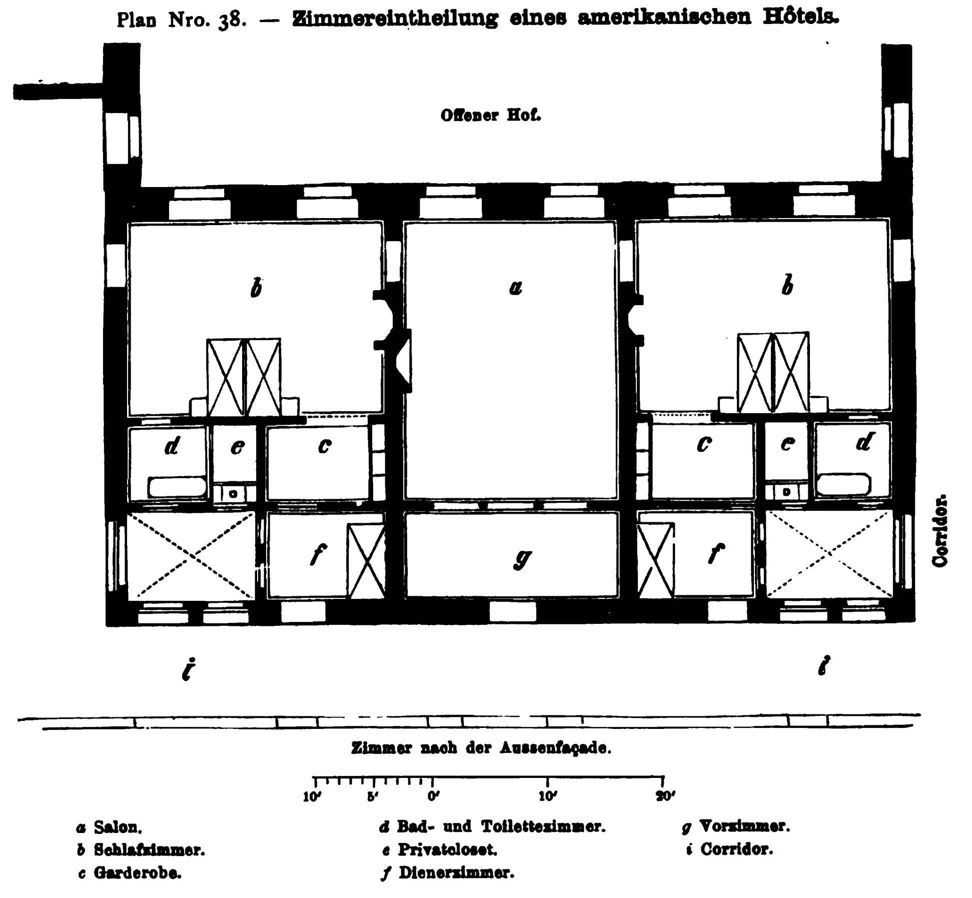
Plan Nro. 37. — **Französische Zimmereintheilung.**



*a* **Doppelthüren.**
*b* **Zwischenthüre.**
*c* **Raum für Gepäck und Kleider.**
*d* **Wandschränke.**
*e* **Closet (mit transport. Toilette).**
*f* **Ofen mit Kamin.**
*g* **Tabouret.**
*h* **Buffet.**
*i* **Sessel.**
*k* **Nachttische.**
*l* **Waschtische.**
*m* **Wasserkübel.**
*n* **Toilettetisch.**
*o* **Ovaler Tisch.**
*q* **Schreibtisch.**
*r* **Fauteuil.**
*s* **Chaise longue.**
*t* **Causeuse.**
*u* **Arbeitstischchen.**
*v* **Tische.**

Maasstab = 1 : 100.

Plan Nro. 38. — **Zimmereintheilung eines amerikanischen Hôtels.**




*a* Salon.
*b* Schlafzimmer.
*c* Garderobe.
*d* Bad- und Toilettezimmer.
*e* Privatcloset.
*f* Dienerzimmer.
*g* Vorzimmer.
*i* Corridor.

bei Alkovenanlagen oder Vorzimmern ergeben sich entsprechende erweiterte Zwischenräume von selbst. Fig. 36, 37 und 38 zeigen verschiedene Zimmereintheilungen, welche sich theilweise auf den gegebenen Grundrissen verfolgen lassen. Die Zimmereintheilung Fig. 38 ist einem amerikanischen Hotel entnommen. Die bedeutende Tiefe des Raumes zwischen dem Hof und dem Corridor wurde bedingt durch den im ersten Stock befindlichen Vorsaal zu den Speisesalons. Die Eintheilung des Raumes in ein vollständig abgeschlossenes, mit allen Bequemlichkeiten ausgerüstetes Appartement für eine oder auch zwei Familien (6 Personen) entspricht freilich nicht den gewöhnlichen amerikanischen Anforderungen; besonders zeichnen sich die Schlafzimmer durch ihre Grösse vortheilhaft aus. Im Allgemeinen enthalten die amerikanischen Hôtels, im Gegensatz zu den europäischen, verhältnissmässig viel mehr (dafür aber meistens enge und kleine) Zimmer für je eine einzelne Person.

Wie bereits bemerkt, kann auf richtigen soliden Schluss der Fenster und Thüren nicht genug geachtet werden und sind komplizirte Einrichtungen

möglichst zu vermeiden. Die Schreiner-, Schlosser- und Glaserarbeit ist leider in vielen Hotels durchaus nicht in Uebereinstimmung mit der ganzen Anlage. In seinem Zimmer will der Fremde, der Gast zu Hause sein, für sich abgeschlossen und nicht durch die Nachbarschaft und unberechtigte Neugierde gestört werden. Sind mit Rücksicht auf die Kostspieligkeit und des Raumes wegen doppelte Zwischenthüren nicht überall anwendbar, so helfe man sich mit leichten, genau passenden, gefütterten, mit Wollstoff überzogenen Holzrahmen. Selbstverständlich nützt diese Vorsicht nichts, wenn die ganze Konstruktion des Gebäudes erlaubt, jede Bewegung seiner Nachbarn nicht nur rechts und links, sondern auch oben und unten zu vernehmen, eine Annehmlichkeit, welche bei Holzkonstruktionen, wie sie besonders zu Berghotels verwendet werden, durch schlaflose Nächte bezahlt werden muss.

Sind die Thüren fest und solid im Holz, so sind eingelassene Schlösser mit bequemen, soliden, einfachen Drückern zu empfehlen. Jedes Schloss sollte sich mit Schlüssel von beiden Seiten und auf der innern Seite mit einem Nachtriegel leicht und fest schliessen lassen. Auf genauen und soliden Anschlag der Thüren, Fenster und der Eisenbestandtheile soll besonders geachtet werden; denn ein Zimmer, durch dessen Thür man sehen, oben oder unten beinahe die Hand durchschieben kann, oder in welchem beim geringsten Luftzug Fenster und Thüren knarren und sich bewegen, verliert allen Werth, auch wenn dasselbe noch so reich und elegant ausgestattet wäre. Die Thüren sollen weder zu klein noch zu gross und das Verhältniss von Höhe und Breite ein schönes und richtiges sein. Sind die Oeffnungen zu klein, so können Möbeln und Gepäck nicht ohne Beschädigung der Gegenstände sowohl als der Schreinerarbeit transportirt werden und nützen in diesem Falle auch die häufig angewendeten eisernen Schienen zur Sicherung der Ecken wenig. Man sehe desshalb bei der Schreinerarbeit auf Dauerhaftigkeit, schöne Eintheilung und Form und weniger auf Verzierungen und Schnörkeleien, die leicht beschädigt werden und schwer rein zu halten sind.

Das Gleiche gilt auch von den Fenstern; so hässlich kleine ungeformte Fenster sind, so kann andererseits die Freude an zu hohen und entsprechend weiten Fenstern zu weit getrieben werden. Abgesehen von den Bedingungen, welche die klimatischen Verhältnisse der verschiedenen Gegenden, geschützter oder ausgesetzer Lagen, auferlegen, darf nie vergessen werden, dass ein Hotel insofern kein Privathaus ist, als der Wirth es mit allerlei Persönlichkeiten, mit den verschiedenartigsten Gewohnheiten und oft mit Fremden zu thun hat, welche keine Rücksicht für das Eigenthum Anderer kennen und glauben, im Logispreis sei das Recht inbegriffen, nach Belieben schalten und walten

zu dürfen und diess gewöhnlich um so mehr, je weniger ihnen ihre Stellung und Verhältnisse zu Hause eine Entschuldigung bieten könnten.

Je grösser die Fenster, um so leichter ziehen sich dieselben, besonders wenn kein gehörig trockenes Holz verwendet wurde, dieselben zu leicht gearbeitet sind und kein praktischer Verschluss angebracht ist. Bei feuchtem Wetter braucht ein Fenster nur einige Mal nachlässig geschlossen zu werden, um später nur mit Mühe wieder in die richtige Stellung zu kommen.

Grosse Scheiben sind schöner als kleine und ist auf reines klares Glas zu sehen. Spiegelscheiben zieren das Haus und sind, wenn gut gefasst, solid, kommen jedoch etwas theurer zu stehen, lassen aber dafür dem Licht freiern Zutritt.

Ob Fensterläden, Jalousien, Storen, äussere oder innere Persiennen zum Verschluss und Schutz des Fensters gegen Wetter, Licht, Hitze und Kälte verwendet werden sollen, hängt von der Architektur des Baues, den Gebräuchen der Gegend und dem Klima ab; denn in geschützter Lage und schönem mildem Klima ist die Nothwendigkeit eines Verschlusses gewöhnlich nur gegen die Abhaltung der Hitze gerichtet, während an andern Orten ein wirksamer Schutz gegen Sturm und Hagel nothwendig wird. Fenster, resp. Jalousieladen schützen in letzter Hinsicht am besten, auch gegen Hitze, sind jedoch, wenn aussen an der Façade angebracht, selten eine Zierde des Hauses, verlangen das vollständige Oeffnen des Fensters bei der Behandlung und sind, besonders bei grossen Fenstern, schwierig fest anzuschlagen und zu sichern, dabei zu schwer bei etwelcher Solidität. Innerhalb der Fenster befestigt, erfüllen sie, hauptsächlich in Hinsicht auf Abhaltung der Hitze und Schutz gegen Unwetter, ihren Zweck nur zum Theil und sind selten gut oder nur in komplizirter Weise anzubringen. Sehr häufig werden auch Schiebjalousien angewendet, welche in die Mauer eintreten und allen Anforderungen entsprechen, ohne die Architektur zu stören. Dagegen wird durch eine solche Einrichtung die Mauer geschwächt und eine, bei nicht ausgezeichneter Arbeit bald nothwendig werdende Reparatur schwierig; zudem ist eine solche Anlage kostspielig. In geschützter Lage sind Storen oder verstellbare Holzpersiennen auf Rollen oder zum Hinaufziehen oder Herablassen gewöhnlich genügend und können auch vom Innern des Zimmers aus, ohne Oeffnen des Fensters, regulirt werden. Dieses Gebiet der Verschlussfrage harrt noch immer einer befriedigenden Lösung. Für die Sicherheit der Parterregemächer sorgt man häufig durch eiserne Roll- oder Schienenladen, welche in der Konstruktion mit den bei Verkaufsladen verwendeten Verschlüssen übereinstimmen.

Die Erwärmung der Räume und Zimmer eines Hotels zur Winterszeit, die Frage, ob Porzellan oder Eisenofen, Kamin- oder Zentralfeuerung anzu-

wenden sind, muss ebenfalls nach den klimatischen Verhältnissen, den Gewohnheiten des Landes, den jeweiligen Bedürfnissen und dem zu erwartenden Gebrauch der Zimmer, sowie besonders auch nach dem zur Verfügung stehenden Brennmaterial, seinem Heizungswerthe und seinem Preise beantwortet werden.

Eine Zentralfeuerung zur Erwärmung der Vestibules, Corridors, Closets u. s. w. ist sehr wünschenswerth und trägt zum Comfort eines Hotels bei kalter Witterung ungemein viel bei, und kann allenfalls je nach Anlage im Sommer zur Ventilation benutzt werden. Ob die grössern Saallokalitäten und auch die einzelnen Zimmer mit einer Zentralfeuerung in Verbindung gebracht oder ob Dampf-, Luft-, Wasserheizung oder ein Zentralofen mit direkter Wirkung angewendet werden soll, muss in jedem einzelnen Fall entschieden werden, hängt von den jeweiligen Betriebs- und Anlageverhältnissen, der Sicherheit, Zweckmässigkeit, Kosten bei der Erstellung und beim Unterhalt, Grösse und Ausdehnung der Räume ab und wird durch alle möglichen Rücksichten aller Art, die in jedem Lande, in jeder Stadt und jedem Gasthof wechseln, bedingt. Zur Zimmerfeuerung werden in England meistens Kamine mit offenem Feuer verwendet, welche für die klimatischen Verhältnisse Deutschlands, Oesterreichs und der Schweiz nicht ausreichen würden, jedoch oft in Salons und Schlafzimmern neben einem Ofen oder einer Zentralfeuerung Anwendung finden und als Schmuck und Zierde eines Zimmers angesehen werden können. In Südfrankreich, Belgien und einem Theil der französischen Schweiz werden häufig eiserne Ofenkamine gebraucht, welche die Annehmlichkeit eines offenen Feuers mit dem Nutzen ausstrahlender Wärme verbinden. Eiserne Ofen sind jedoch selten sehr angenehm, besonders wenn dieselben nicht durch einen weitern Mantel geschützt sind und dürfte ihre Anwendung in Hotels nur für vorübergehend bewohnte Räume, welche rasch erwärmt werden sollen, empfohlen werden.

Gegenwärtig werden beinahe überall mehr oder minder gute und entsprechend schöne Thon-, Ziegel- und Porzellanofen konstruirt, welche häufig einen mässig gefütterten eisernen Gusskasten enthalten, welcher mit Luftzügen, oft auch mit regulirbaren Wasserbehältern in Verbindung steht; auch auf gleichem Prinzip beruhende ausgefütterte Eisenblechofen, die bedeutend billiger, aber weniger schön sind, finden allgemeine Verwendung. Berlin, Nürnberg und Zürich sind besonders für schöne Porzellanöfen, letztere Stadt besonders in Bezug auf Reinheit und Schönheit der Glasur bekannt.

Es ist selbstverständlich, dass die Heizungsfrage, auch abgesehen von einer Zentralfeuerung, von vornherein entschieden werden muss, da die ganze Anlage, Eintheilung und Konstruktion eines Baues mit derselben in engster

Verbindung steht. Der Unterschied in der Belastung der Balken durch einen schweren gefütterten Porzellanofen oder einen leichten Eisenblechofen, die Richtung der Kaminzüge und der dadurch nöthigen Mauerdicke, je nachdem Kamine und Oefen an den Zwischenwänden oder den Hauptmauern mit innerer oder äusserer Einfeuerung verwendet werden, das Anbringen der Zimmer- und Zwischenthüren und die Rücksicht auf die Stellung der Betten und die Möblirung der Räume sind tief eingreifende Fragen, welche nicht erst während des Baues beantwortet werden dürfen.

Die Wissenschaft hat sich bis anhin mit der Beheizungsfrage noch nicht in gleichem Maasse wie mit andern Gebieten der Physik und Chemie beschäftigt. Die eigenthümlichen Verhältnisse und mannigfachen Erscheinungen und Bedingungen der Luftbewegung in geschlossenen Räumen und in der freien Natur sind noch nicht gründlich genug erforscht und die Resultate wissenschaftlich geordnet und erläutert worden, um der natürlichsten Erwärmung bewohnter Räume durch Luftheizung eine genügend sichere Grundlage zu verschaffen. Aus diesem Grunde erfreuen sich die Dampfwasserheizungen, wie dieselben mit bedeutenden Verbesserungen sich allen möglichen Bedingungen anpassen lassen, vielseitiger Anwendung und werden, besondere ausnahmsweise Verhältnisse abgerechnet, wohl noch längere Zeit als die zweckmässigste Zentralheizung angewendet werden.

Die Zimmer werden heutzutage in den meisten Hotels, sofern nicht Teppiche verwendet werden, mit Parquetböden ausgelegt. In Italien findet man häufig steinerne Fussböden, oft in Mosaikarbeit kunstvoll behandelt. In England, Amerika und in vielen Gasthöfen des Kontinents werden besonders Schlafzimmer und auch Salons mit dichten Teppichen, welche über einen einfachen Holzboden gelegt werden, ausgerüstet, häufig auch Treppen und Corridors. So angenehm Teppiche besonders im Winter und in Schlafzimmern sind, so behalten gute Parquetböden besonders in Passanten- und Saisonhotels immer ihren Werth und soll man sich die Mehrkosten nicht verdriessen lassen, auch in ganz mit Teppichen zu belegenden Zimmern einen festen Parquetboden oder gut gefügten glatten Bretterboden, wenn auch nur aus Tannenholz anzubringen und denselben tüchtig mit einer guten Bodenwichse zu tränken. Eine gute Bodenwichse, gehörig eingerieben und eingebürstet, hält das Ungeziefer ab und erleichtert die Reinhaltung bedeutend, wie denn auch gut gespannte Teppiche auf einem glatten Boden länger halten als auf einem unebenen. Für Speisesäle, Corridors und viel gebrauchte Zimmer sind Parquetböden aus Hartholz zu empfehlen. In einzelnen Hotels, besonders in den Vereinigten Staaten, sind Treppen und Corridors ganz aus Stein, theilweise auch die Böden der Zimmer, und statt Holzbalken eiserne

Balken mit Backsteingewölben oder Cementguss angewendet, um die Feuergefährlichkeit zu vermeiden, freilich oft mit fraglichem Erfolge. In solchen Hotels finden Teppiche die ausgedehnteste Anwendung. Bezüglich der Tapeten sind sogenannte Sammet- oder Velourtapeten besonders in Schlafzimmern möglichst zu vermeiden, schon weil sich der Staub leicht hineinsetzt oder Theile der Tapetenstoffs sich leicht ablösen und eingeathmet werden. In besonders helle Zimmer wird man eher dunkle Farben, in weniger helle lichte Tapeten und jedenfalls nur gänzlich giftfreie wählen. Da öfters in Folge der auch bei guter Austrocknung immer noch einige Zeit andauernden Feuchtigkeit des Mauerwerks die erste Tapete erneuert werden muss, so wähle man anfänglich eine möglichst billige.

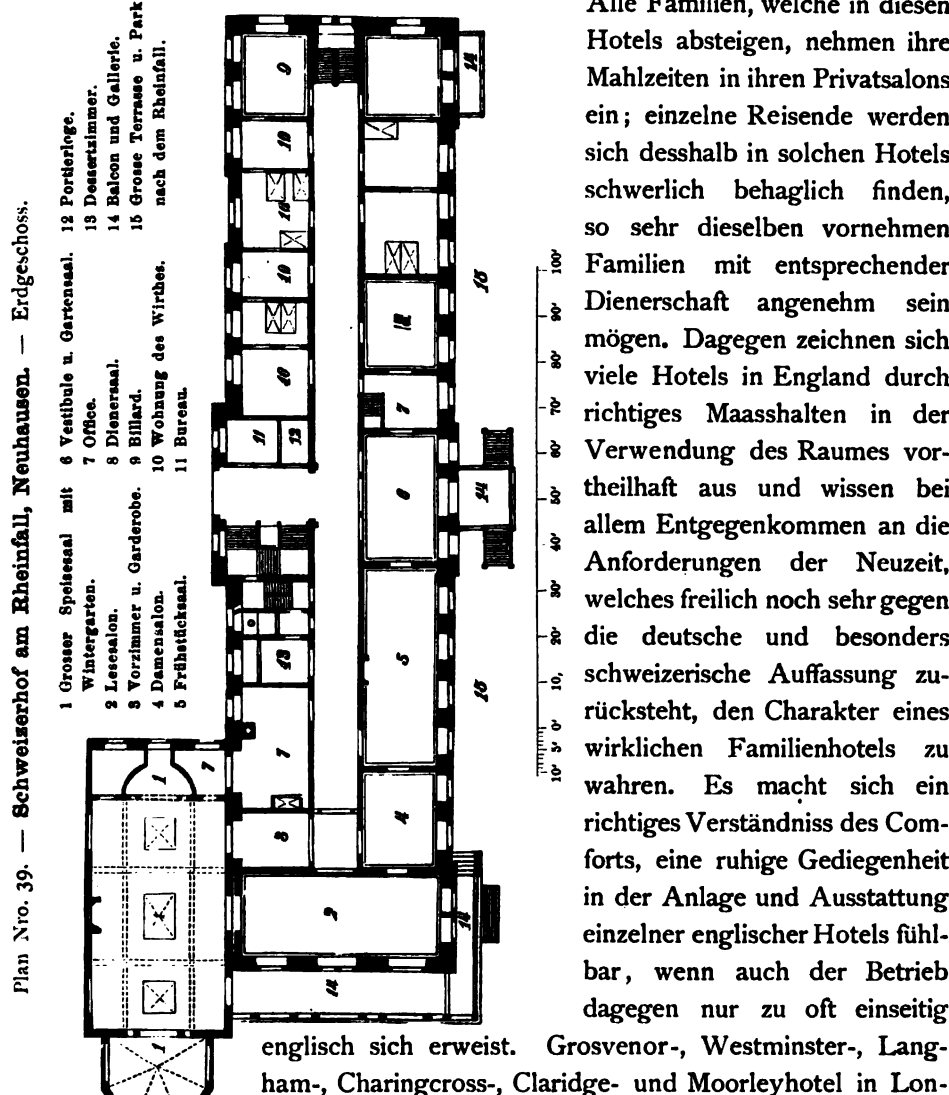
Diese Bemerkungen, deren weitere Ausführung nicht hieher gehört, gelten zum grössten Theile auch von den Saallokalitäten.

Der Speisesaal, wozu allfällige Frühstück- und Restaurationssalons zu rechnen sind, muss sich in seiner Grösse nach den Anforderungen des Betriebs richten. An Kurorten, wo sämmtliche Gäste sich zu einer Table d'hôte zusammenfinden, wie im Gurnigel, Fig. 2, oder in Hotels, welche öfters von einer grössern Anzahl Passanten besucht werden, muss der Speisesaal natürlicherweise mindestens der Anzahl der zu logirenden Gäste entsprechen. Reflektirt der Betrieb eines Hotels ausserdem auf besondere Anlässe, wie Hochzeiten, Banquette, Bälle und Konzerte, so sind dem entsprechend auch die Vertheilung, Grösse und Verhältnisse der Räume andere. Ein richtiges schönes Verhältniss von Länge, Breite und Höhe ist werthvoller als die reichste Dekoration, so sehr auch durch letztere Mängel verschiedener Art verdeckt werden können. Betreffend die Grösse eines Speisesaals, können 15—20 Quadratfuss auf eine Person im Durchschnitt gerechnet werden, so dass ein Raum von 3000 Quadratfuss bequem 150—200 Personen zum Speisen fassen wird. Ungemein viel hängt von der Form der Lokalität ab; es ist oft möglich, in einem kleinern Raum mehr Personen bequem zu plaziren, als in einem andern Saale mit bedeutend grösserm Flächeninhalt und hängt dieser Umstand häufig von einigen Fussen kleinerer oder grösserer Breite, Vorsprüngen, Pfeilern und Säulenstellungen ab. Je grösser der Raum, um so kleiner verhältnissmässig auch die für jede einzelne Person nöthige Anzahl Quadratfuss, so dass in einem Saal von 3000 Quadratfuss nicht nur 200, sondern vielleicht 250 und mehr Personen Platz finden können. Nimmt man im Minimum für einen Table d'hôte-Tisch eine Breite von 3 Fuss 5 Zoll, so ist der erforderliche Raum auf beiden Seiten des Tisches für die Sessel und freie ungehinderte Bewegung mindestens 7 Fuss, zusammen also 10 Fuss 5 Zoll bis 12 Fuss, wenn mehrere Reihen Tische gerechnet werden und

abgesehen von allfälligen Pfeilern, Consolen, Buffets etc. Ein Saal mit 26 Fuss Breite würde demnach für zwei Reihen Tische, jedoch kaum für drei Reihen ausreichen, mit 30 Fuss würden zwei Reihen sehr bequem, jedoch auch drei Reihen Platz finden, eine Breite von 40 Fuss für drei und vier Reihen, je nach Bedürfniss genügen. Da bei grössern Hotels in Folge dieser Verhältnisse der Speise-saal einen gewissen Flächeninhalt haben muss und dennoch Länge, Breite und Höhe in Uebereinstimmung bleiben und für genügenden Luft- und Lichtzutritt gesorgt werden soll, so hat man angefangen, die Speisesäle als Anbauten zu behandeln, wie Seite 49 nachgewiesen wurde. Erlaubt die Eintheilung des Raumes mehrere Lokalitäten bei gegebenen Anlässen zu verbinden, so ist diess ein Vortheil, den man sich so viel als möglich immer sichern sollte. Einen Anklang an diese Ansicht findet man in der Speisesaalanlage des Hotel du Louvre und Grand Hotel Paris, Fig. 56 und 57, im Metropolitanhotel Wien, dessen Speisesaal aber zur Anzahl der Fremdenzimmer klein und nicht hell und luftig genug erscheint. Schön durchgeführt ist diese Eintheilung im Schweizerhof Luzern, Fig. 41, dessen Saallokalitäten (und Küchendepartement), sowohl was Anlage, Verhältnisse als auch Dekoration anbelangt, besondere Beachtung verdienen, wie denn die richtige Auffassung und konsequente Durchführung der Grundbedingungen eines gut eingerichteten und betriebenen Gasthofes in ausgedehntester Weise bei den Schweizerhotels zu finden ist. In ähnlicher Weise wurde auch im Schweizerhof am Rheinfall, Plan Nro. 39, der frühere Speisesaal zu einem separaten Frühstücksaal umgewandelt und durch einen Damensalon und das Lesezimmer (aus zwei Eckzimmern mit Einschluss des Corridors errichtet) mit dem neu angebauten Speisesaal verbunden. Was die Ausschmückung von Speiselokalitäten anbelangt, so darf der Zweck des Lokals nicht ausser Acht gelassen werden und soll auf möglichst freundliche und ruhige Behandlung Rücksicht genommen werden; desshalb wird ein einfacher Speisesaal wie die beiden eben benannten oder diejenigen des Hotes Bellevue und des Hotel Baur au lac in Zürich, des Hotel du Lac und des Grand Hotel Vevey u. s. w. ebensowohl zur Geltung kommen, als der stark dekorirte und dadurch etwas gedrückte, dunkle Saal des Grand Hotel in Wien, der Nachts bedeutend bessere Wirkung erzielt als am Tage. Ein Beispiel reicher und wirkungsvoller Dekoration ist der neue Speisesaal des Hotel Monnet in Vevey.

Gute Ventilation, gehörige Lüftung hat bei Speisesälen besondern Werth und erhöht die Annehmlichkeit der Räume. Erleichtert wird dieselbe durch die schon mit Rücksicht auf die übrigen Raumverhältnisse gebotene Höhe und durch die Anlage auf der Schattenseite der Hotels oder im Schutze von Pflanzen, Bäumen oder fliessendem Wasser.

In England und vereinzelt auch in Italien gibt es wirkliche Familienhotels, in denen keine gemeinsamen Saallokalitäten vorhanden sind, Fig. 19 und 20.




Plan Nro. 39. — **Schweizerhof am Rheinfall, Neuhausen.** — Erdgeschoss.

Alle Familien, welche in diesen Hotels absteigen, nehmen ihre Mahlzeiten in ihren Privatsalons ein; einzelne Reisende werden sich desshalb in solchen Hotels schwerlich behaglich finden, so sehr dieselben vornehmen Familien mit entsprechender Dienerschaft angenehm sein mögen. Dagegen zeichnen sich viele Hotels in England durch richtiges Maasshalten in der Verwendung des Raumes vortheilhaft aus und wissen bei allem Entgegenkommen an die Anforderungen der Neuzeit, welches freilich noch sehr gegen die deutsche und besonders schweizerische Auffassung zurücksteht, den Charakter eines wirklichen Familienhotels zu wahren. Es macht sich ein richtiges Verständniss des Comforts, eine ruhige Gediegenheit in der Anlage und Ausstattung einzelner englischer Hotels fühlbar, wenn auch der Betrieb dagegen nur zu oft einseitig englisch sich erweist. Grosvenor-, Westminster-, Langham-, Charingcross-, Claridge- und Moorleyhotel in London, Lord Warden in Dover, Pavillon in Folkestone, die Bedford- und Albionhotels in Brighton und andere Saisonhotels in englischen Badeorten, sowie einzelne Hotels in Edinburgh, Liverpool, Dublin etc. bieten dem Hotelarchitekten und dem Wirthe lehrreiche Ausführungen eigenthümlicher Ideen, welche sich sowohl auf die allgemeine Anlage als auf Details beziehen, je nachdem der Betrieb des Hotels an der oben bemerkten,

rein nationalen Auffassung festhält oder sich mehr den auf dem Kontinent geltenden cosmopolitischen Ansichten nähert.

Wie weit in der Verwendung des Raumes zu öffentlichen Sälen gegangen werden soll, hängt ganz von dem zu erwartenden Betrieb des Hotels ab. Gegenwärtig werden bedeutend mehr Ansprüche gemacht wie früher und sind auch die Anforderungen der Reisenden je nach Nationalitäten verschieden, wie denn der Rang eines Hotels theilweise durch ein richtiges Entgegenkommen in dieser Hinsicht bedingt wird. So genügt in manchen Hotels ein einziger Speisesaal nicht, sondern man bietet dem Publikum einen grossen Saal für die gemeinsamen Table d'hôtes, einen besondern Frühstücksaal, Restaurationslokalitäten für Herren, wo geraucht, andere, in denen nicht geraucht werden darf, besondere Lesesalons, Damen- und Herrenconversations- und Musikzimmer, Billard- und Caféhauslokalitäten, besondere Schreibzimmer, wie wir diess z. B. im Metropolitanhotel Wien, vom Architekten Tischler erbaut, Fig. 30, in weitgehendster Weise, schöner Anlage und guter Verbindung sehen und wie sich diess auf den verschiedenen Grundrissen der Hotels Beaurivage Ouchy (Plan 6), Grand Hotel Vevey (Plan 8), Hinterhof Baden (Plan 12), Grand Hotel Wien (Plan 16), Montblanc Neuchâtel (Plan 23), Thunerhof (Plan 27), Berlinerprojekt (Plan 34), Schweizerhof Rheinfall (Plan 39) und dem Frankfurterhotel (Plan 44) in verschiedenartigster Weise zeigt.

Bei der Verwendung doppelt mit Glas gedeckter Entrées, Vorsääle und Lichthöfe, wie z. B. beim Hotel Metropole Wien (Plan 30) sorge man für kräftige Ventilation; sonst liegt die Gefahr sehr nahe, dass die nach dem Hof mündenden Fremdenzimmer, zwischen den beiden Glasflächen eingeschlossen, durch den Dunst und die Hitze, besonders im Sommer und bei Gasbeleuchtung, an ihrem Werth einbüssen.

In den englischen und amerikanischen Hotels spielen die Bars und Lunchräume eine besonders wichtige Rolle und treten dort an die Stelle der continentalen Kaffeesäle für Herren, nur mit dem Unterschiede, dass meistens Alles stehend genossen wird, indem diese Räume selten zu längerm Aufenthalt benutzt werden, so prachtvoll dieselben auch oft ausgestattet werden. Es scheint, nach Allem, was zu erfahren war, zu urtheilen, dass die neuen grossartigen Hotels im Westen der Vereinigten Staaten, Californien und theilweise auch in den Hauptstädten Australiens, alles bis anhin Geleistete überbieten und eine ganz besondere Sorgfalt auf reiche Auschmückung und glanzvolle Wirkung der Bars legen wollen.

Mit den Speisesälen ist das Küchendepartement in möglichst nahe und zweckentsprechende Verbindung zu bringen, und dennoch soll dieselbe keine Ausbreitung des Küchengeruchs und des Lärms der Küchenthätigkeit, welcher

kaum gänzlich vermieden werden kann, gestatten. Eine praktische Kücheneintheilung ist viel wichtiger und greift viel tiefer in den Betrieb eines Hotels ein, als gewöhnlich angenommen wird. Von derselben hängt oft die Leistungsfähigkeit des Geschäfts und die richtige Verwendung der gegebenen Arbeitskräfte ab, sowie die Nothwendigkeit einer geringern oder grössern Anzahl Angestellter; ferner der Verbrauch an Zeit, Arbeit, Material und Provisionen, alles Punkte, die sich fortwährend geltend machen und welche ungünstigen Falls nicht nur den Betrieb des Geschäfts vertheuern und verschlechtern, sondern auch die Leitung bedeutend schwieriger, unangenehmer, ja vielleicht wirkungslos machen können.

Die Entscheidung der Frage: ob das ganze Küchendepartement als Souterrain- oder Parterreanlage zu behandeln sei, ist beim Bau eines Hotels eine der allerwichtigsten und wird bedingt in erster Linie durch das gegebene Terrain, seine Ausdehnung, seine Lage, sowie die Bauverhältnisse, die Betriebsrücksichten und den Kostenpunkt; Verhältnisse, welche in jedem einzelnen Fall wechseln und besonders beurtheilt werden müssen. Parterreanlagen, wie dieselben im Schweizerhof Luzern, Fig. 41, Hotel Bellevue, Fig. 40, und Hotel Baur au lac Zürich durch den gegebenen Raum und die Nähe des See's geboten, oder wie im Gurnigelbad, Fig. 2, und beim englischen Hotel, Fig. 19, mit Rücksicht auf den geringen Werth des Bodens und aus Betriebsrücksichten möglich waren, dürften in grossen Städten selten erstellt werden können, wo Souterrainanlagen vorherrschend sind. Diese letztern können jedoch in ihrer Eintheilung, Behandlung und Verbindung bedeutend von einander abweichen, wie aus den verschiedenen Plänen der Kellergeschosse zu ersehen ist.

Bei der Anlage einer Küche wird die Verbindung oder die Trennung derjenigen Abtheilungen, welche durch das Bedienungspersonal in direkten Verkehr mit den Wirthschaftsräumen des Hotels kommen, also die Speiseküche, Kaffeeküche, Spühlraum, Dessertzimmer u. s. w. durch einen Raum gebildet, welchen man gewöhnlich das Office (die Anrichte) nennt, welches auch als Arbeitszimmer der Kellner, oder in seiner Erweiterung oder theilweisen Abgetheiltheit als Aufenthaltsort der speziell mit der Aufsicht, Leitung und Kontrolle dieses innern Departements betrauten Person dient. Gleichzeitig hindert die Anlage und Ausdehnung des Office die Verbreitung des Küchengeruchs und des Küchenlärms. Liegt die Küche im Souterrain, so bleibt das Office, so weit es als Arbeitszimmer der Kellner dient, seinem Zweck entsprechend in der Nähe des Speisesaals. Die Kaffeeküche wird ebenfalls häufig trotz Souterrainküche im Parterre in der Nähe des Office und des Frühstücksaals, öfter sogar mit eigenem Office, belassen, da dieselbe gewöhn-

lich weniger Raum beansprucht und eine möglichst nahe Verbindung mit den Früstücksräumen wünschenswerth ist.

Die Grösse der Küche, sowie die Ausdehnung jeder einzelnen dazu gehörigen Abtheilung hängt sowohl vom gegebenen Platz als von der Anforderung an die Leistungsfähigkeit ab und sollen nicht nur in einem entsprechenden Verhältnisse unter einander stehen, sondern auch mit der ganzen Hotelanlage und ihrer Ausdehnung und dem Betrieb übereinstimmen. In Erkenntniss dieser Wahrheit wendet man gegenwärtig der Kücheneintheilung bedeutend mehr Aufmerksamkeit zu wie früher.

Plan Nro. 40. — **Kücheneintheilung des Hôtel Bellevue in Zürich.**



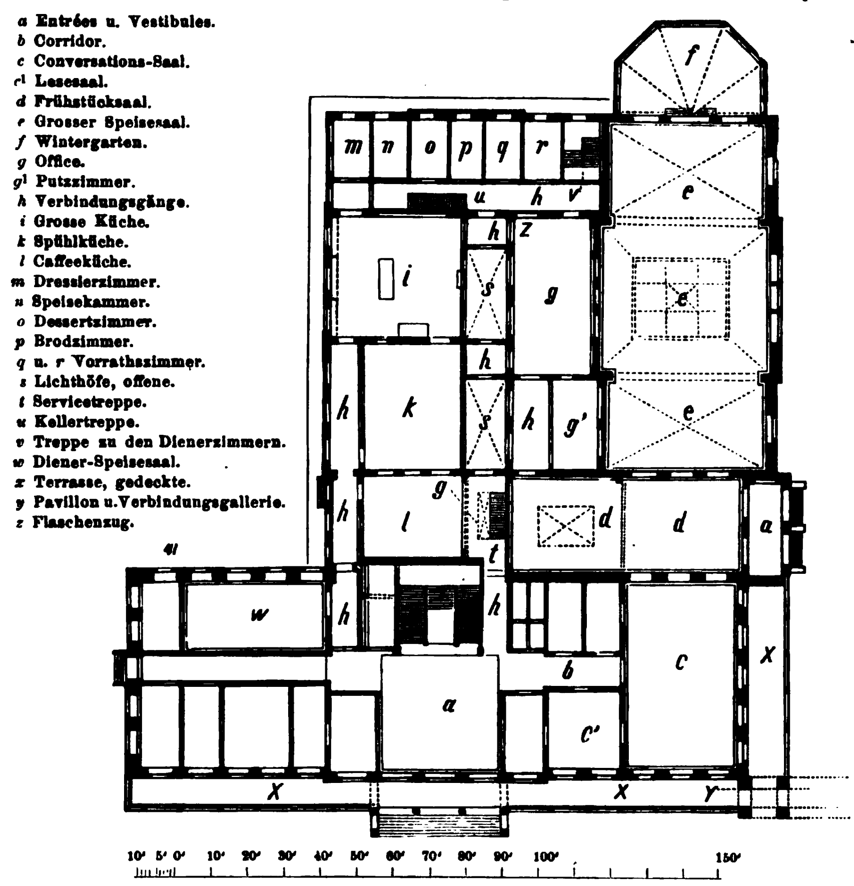
**A** Hauptküche.
**B** Office und Dessertraum mit Oberlicht.
**C** Caffeeküche mit Oberlicht.
**D** Milchkeller.
**E** Speisezimmer der Dienerschaft.
**F** Schwenkraum.
**G** Vorrathsraum.
**H** Spühlküche.
**I** Offener Küchenhof.
**K** Speisekammer.
**L** Pâtisserie.
**M** Vorrathskammer (in Verbindung mit den Vorrathskellern.
**N** Corridor m. Servicetreppe.
**O** Gepäckbehälter.
**P** Einf hrt.
**Q** Privathaus
**R** Zugang zum Küchendepartement.
**S** Offener Hof. (Fremdes Eigenthum).
**T** Kohlenbehälter.
**U** Salons.
**V** Speisesäle.

1 Tische und Gestelle.
2 Glasschränke.
3 Eisschränke.
4 Laufender Brunnen.
5 Grosser Kochherd.
6 Fleischtopf.
7 Prussienne.
8 Caffeeherd.
9 Anrichttisch.

10' 5' 0' 10' 20' 30' 40' 50' 60'

Es ergibt sich aus dem Betrieb, dass das Office mit der Hauptküche, Spühlküche, Dessertzimmer in direkter Verbindung sein sollte, während die Bäckerei, Speisekammern und Vorrathsräume wohl eine unmittelbare Verbindung mit der Küche, jedoch keine solche mit dem Office erfordern. Die ganze Anlage soll andererseits so zusammengehalten werden, dass die noth-

Plan Nro. 41. — **Schweizerhof in Luzern.** — Erdgeschoss: Küchen- und Saaldepartement.




wendige Verbindung derselben mit der Aussenwelt eine einfache, leicht übersichtliche und dennoch vom Hotel-Fremdenverkehr völlig getrennte sei. Ebenso ist es nöthig, im Theilen und Trennen des Raumes gehörig Maass zu halten und nicht etwa durch eine Menge kleiner Lokale eine Uebersicht schwierig zu machen und dem ursprünglichen Zwecke der betreffenden Räumlichkeit entgegenzutreten.

Betrachtet man die Kücheneintheilung des Hotel Bellevue in Zürich als Parterreanlage, Fig. 40, so ist mit Rücksicht auf die gegebenen Verhältnisse das Bestmöglichste geleistet worden; es wäre einzig zu wünschen geblieben, dass die Hauptküche *A* nach dem Office *B* hin keine Verengerung hätte erleiden müssen und dass kein öffentlicher Corridor das Office von den Speisesälen trennen würde.

Die Idee dieser Eintheilung hat ihren vollendeten, bis anhin nicht übertroffenen Ausdruck in der durch den (seither verstorbenen) Architekten Leon-

hard Zeugheer von Zürich geschaffenen Küchenanlage des Hotel Schweizerhof in Luzern, Fig. 41, gefunden. Die glückliche Disposition und das Verhältniss der Räume, ihre passende Verbindung und die Anwendung kleiner Höfe für Luft und Licht, entsprechende Höhe etc. sind besonders zu beachten. Freilich steht dem Architekten nicht überall ein so bedeutender Raum zur Verfügung.

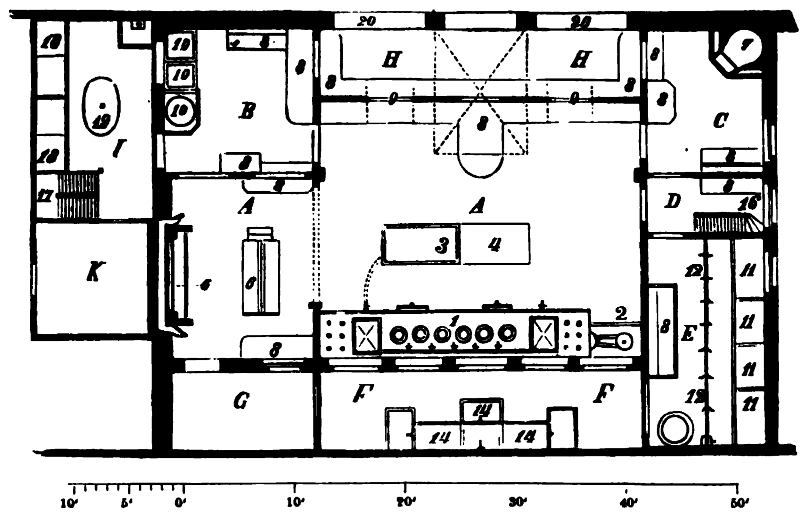
Das schöne, helle, grosse Office *g*, der Länge nach an den grossen Speisesaal sich anlehnend, bringt denselben in direkte Verbindung mit Haupt- und Spühlküche einerseits und durch Aufzüge und Treppen (*u* und *z*) mit den Kellern anderseits in direkte Verbindung. Durch die offenen Höfe (*s*), in welchen Wasser zur Genüge vorhanden und eine Menge Arbeiten vorgenommen werden können, wird aller Geruch entführt und gleichzeitig die gehörige Ventilation der Haupt- und Spühlküche von zwei Seiten möglich. Die Kaffeeküche *l* steht durch ein kleineres Office *g* mit dem Frühstücksaal *d* sowohl als mit dem grossen Office und durch die Servicetreppe *t* mit den Etagen des Hotels und den Dependancen in Verbindung, während ein Corridor *h* die Verbindung der getrennten Dienerschaftsspeiseräume *w* ermöglicht. An die Küche schliessen sich alle nöthigen Räume für Vorräthe, Eisbehälter etc. an und sind dennoch je nach Bedürfniss auch vom Office aus einzeln zugänglich. Das Personal hat ausserdem eine besondere Treppe *v*, welche mit den Dienerzimmern des Entresols und des darüber liegenden Stockwerkes korrespondirt.

Souterrainküchenanlagen, indem dieselben einen weniger kostspieligen Raum einnehmen, bieten gewöhnlich den Vortheil eines bessern gemeinsamen Abschlusses aller mit dem Küchendepartement zusammenhängenden Geschäfte; auch dringt der Lärm bei irgend welcher sorgfältigen Eintheilung nicht leicht nach oben, wohl eher der Geruch. Dagegen ist durch den Höhenunterschied die Bedienung erschwert, wenn auch Aufzüge die Arbeit, damit freilich auch oft die Verbreitung des Geruchs erleichtern. An vielen Orten sind zudem in Folge von Terrainverhältnissen solche Küchen dunkel und öfters auch die Speisekammen feucht und desshalb ungesund, wie besonders bei Fleischbehältern Feuchtigkeit viel schädlicher wirkt als eine verhältnissmässig bedeutende Wärme. Kann auch durch Gas oder andere künstliche Beleuchtung dem vielfachen Mangel an Tageslicht, (besonders in den engen Pariser- und theilweise auch Londoner- und Berlinerküchen) abgeholfen werden, so ist doch Sonnen-(Tages-)Licht immer vorzuziehen.

Abgesehen von den Mehrkosten, die eine künstliche Beleuchtung bedingt, hängt die so wichtige Frage der Lufterneuerung gewöhnlich mit der Lichtfrage zusammen und hat Tageslicht auch auf die Gesundheit und die Stimmung der Personen einen viel bessern Eindruck als künstliche Beleuchtung.

Schön und praktisch ist die Souterrainanlage des Thunerhofs, Fig. 26, wenn gleich die ganze Eintheilung derjenigen von Fig. 41 nicht gleichkommt. So wird auch die Vergleichung der Küchenanlagen des Hotel Beaurivage (Plan 5), des Hinterhofs (Plan 11), Grand Hotel Wien (Plan 15), des schönen Hotel Montblanc Neuchâtel (Plan 22), Hotel Metropole Wien (Plan 29), der Berliner- (Plan 33) und der Frankfurter-Hotels (Plan 43) die Verschiedenheit

Plan Nro. 42. — **Kücheneintheilung eines englischen Hôtels.**




*A* Hauptküche.
*B* Spühlküche.
*C* Bäckerei.
*D* Vorraum.
*E* Speisekammer.
*F* Offener Hof.
*G* Zimmer des Chefs.
*H* Office und Degagement für die Kellner.
*I* Offener Küchenhof.
*K* Kohlenraum.

1 Dampfkochherd mit 2 grossen und 6 runden Dampftöpfen, 2 Bainmaries und 4 Warmofen.
2 Dampfkessel.
3 Anrichttisch mit heisser Oberplatte.
4 Dressiertisch.
5 Grosser Bratspiess; dahinter Warmwasserreservoir.
6 Geschirr- und Serviceständer, zugleich Gluthschirm.
7 Backofen.
8 Tische mit Gestellen.
9 Durchlässe.
10 Schwenk- und Spühlkessel.
11 Eisschränke.
12 Fleischhacken mit Aufzug.
13 Fleischstock.
14 u. 15 Laufender Brunnen und Fischbehälter.
16 Treppe zum Küchenkeller.
17 Treppe zu den Schlafräumen des Küchenpersonals.
18 Behälter für lebendes Geflügel.
19 Teich.
20 Passage für die Kellner.

der Raumbenutzung, Eintheilung und Anordnung der Räume zeigen und ist der Einfluss der Betriebsverhältnisse deutlich erkennbar; so ist bei Fig. 5 die grösste Concentration der Haupt- und Spühlküche und Patisserie zu sehen, weil der grosse gewölbte Raum mit 2200 Quadratfuss Flächeninhalt und zwölf grossen Fenstern eine bessere Lüftung, Lichteinfall und leichtere Uebersicht gewährte als getrennte Abtheilungen. Die Casserolputzerei, sowie die Speise- und Vorrathskammern sind jedoch getrennt, nur die Kaffeeküche schliesst sich unmittelbar an die Hauptküche an.

Die Kücheneintheilung, Fig. 33, zeichnet sich besonders durch gute Verbindung aus. Der bedienende Kellner hat von der Servicetreppe in nächster Nähe die Spühlküche, um das schmutzige Geschirr abzustellen; er braucht nur wenige Schritte zur Kaffeeküche und zum Office, durch welches er zur Hauptküche gelangt. Alle seine Verrichtungen, seine Thätigkeit bleiben unter der Kontrolle der mit der Aufsicht beauftragten Person. Der Brauchkeller für Wein und Bier befindet sich ebenfalls in unmittelbarer Nähe der Servicetreppe und der Speisenaufzüge. Die Hauptküche, Konditorei, Spühlküche, die Speisekammern, Vorbereitungsküche und Vorrathskeller stehen in unmittelbarem Zusammenhang untereinander, sind jedoch nur durch die Kontrolle von Aussen her zugänglich. Die Speisezimmer der Dienerschaften, durch eigene Servicetreppe mit dem Erdgeschoss verbunden, sind dennoch in genügender Nähe der Küche, dürften jedoch etwas mehr Licht haben. Der Küfer ist im Mittelpunkt seiner Keller und kommt ohne besondere Absicht nicht in Verkehr mit dem übrigen Personal. Zudem bietet diese Eintheilung den Vortheil, dass bei einer Vermiethung des Restaurants und der Konditorei die denselben im Kellergeschoss nöthigen Räumlichkeiten (Küche, Keller, etc.) separirt angewiesen werden können.

Der Kochherd einer Küche, sowie die übrigen Backöfen und Feuerungen werden in einem spätern Kapitel näher besprochen werden, soweit diess überhaupt mit dieser kurzen Darstellung sich vereinigen lässt, denn eine detaillirte eingehende Geschichte aller möglichen Konstruktionen zu geben, ist nicht Aufgabe dieses Werkes. Die Grösse und Konstruktion der Kochherde, Brat- und Backöfen etc. wird durch die Anforderungen an seine Leistungsfähigkeit, das zu verwendende Brennmaterial und den gegebenen Raum bedingt. Ein Kochherd, der für ein Privathaus ausgezeichnet ist, taugt nicht in ein Hotel und umgekehrt. Ebenso wird in England (vide Fig. 42) und Amerika, wo sämmtliche Braten am Drehspiess und die Gemüse, Puddings etc. sehr oft mit Dampf gekocht werden, die Bedeutung und Einrichtung des Kochherdes eine ganz andere sein als in Frankreich, Deutschland, Oesterreich, Italien und der Schweiz, wo der Herd sehr häufig allen diesen Anforderungen gleichzeitig genügen muss. Erste Bedingung bleibt guter Zug und richtige Verwendung der gegebenen Hitze, da ein gewisses Quantum Holz oder Kohlen auch nur eine entprechende gewisse Wärmemenge erzeugen kann. Die Leistungsfähigkeit eines Kochherdes kann durch richtige Konstruktion und sorgfältige Behandlung bedeutend gesteigert werden, allein sie hat auch ihre Grenzen, und die Klagen vieler Wirthe und Köche lassen sich nur auf eine Verkennung dieses Grundsatzes zurückführen. Unverstand und Trägheit tragen oft viel mehr Schuld an einer geringen Leistungsfähigkeit als Einrichtung und Konstruktion.

Ein selbstständiges, entsprechend weites und hohes Kamin und Schornstein für die Züge des Herdes, sowie weite, gut wirkende Ventilatoren, Luftzüge und Dampfschirme zur Abführung der Dämpfe und des Geruchs sind sehr zu empfehlen.

Als schön und eigenthümlich in ihrer Art, vorzüglich mit Bezug auf Licht und Reinlichkeit, sei hier der Küche des Buckinghampalastes in London gedacht. Der Zahl der Köche entsprechend sind eine grössere Anzahl kleinerer Herde mit abgesonderter vollständiger Batterie (Kupfergeschirr und Küchenrequisiten) in Nischen angebracht.

Zur Aufbewahrung der Vorräthe und Speisen bedarf es trockener kühler Räume mit guter Luft und Ventilation, und da einzelnen Vorräthen Dunkelheit zuträglich ist, so muss auch für solche Räume gesorgt werden.

Eiskeller zum Aufbewahren grösserer Quantitäten Eis legt man selten in die Gebäude, Hotels selbst, um der beinahe unvermeidlichen Feuchtigkeit auszuweichen. Gestattet der Hofraum keine gesicherte, getrennte Anlage, so zieht man an Orten, wo man auf eigene Eiskeller angewiesen ist und nicht, wie in den meisten grössern Städten, den nöthigen Bedarf zu einem billigen Preise vom Eishändler beziehen kann, vor, eigene Eiskeller, wenn auch in grösserer Entfernung und gewöhnlich nach amerikanischem, d. h. oberirdischem Prinzip eingerichtet, zu halten und im Hotel jeweilig nur die Eisschränke und Eiskasten zu füllen. Da die geschlossenen Eisschränke für Fleisch und Fische sehr häufig des nothwendigen Luftzuges entbehren, der Geruch sich den Vorräthen gegenseitig mittheilt und Feuchtigkeit entsteht, so zieht man gegenwärtig offene Behälter in kühlen trockenen Räumen, oft nur durch Glasscheiben oder Schiebfenster von der übrigen Speisekammer getrennt, zur Conservirung der Vorräthe vor. In einzelnen hoch gelegenen oder besonders trockenen Gegenden ist der Verwesungsprozess ein äusserst langsamer, so dass dort kühle luftige Räume kaum des Eises bedürfen.

Was die Speiselokalitäten für die Dienerschaft anbelangt, so sucht man die Dienerschaft und die Angestellten des Gasthofs von der Dienerschaft der fremden Gäste mit Rücksicht auf den gewöhnlich unvortheilhaften Einfluss zu trennen, um so mehr, als ein Verkehr fremder Leute in Räumen, welche einer sorgfältigen Aufsicht unterstehen müssen, unzweckmässig wäre, und zudem die Nähe der Keller und Küche die nöthige Abgeschlossenheit erschweren würde. Man nimmt desshalb auch bei Souterrainanlagen das Speisezimmer für fremde Dienerschaft häufig in's Parterre, während das Hotelpersonal einen eigenen Raum angewiesen erhält. Den einzigen, dem Personal zustehenden Zugang zum Kellergeschoss bringt man so viel als möglich unter die Kontrolle des Prinzipals oder des Bureau's, wie man diess in Fig. 6, 34 u. s. w.

sehen kann; überdiess bleiben solche Zugänge gewöhnlich nur während wenigen Stunden offen.

Die Keller eines Hotels richten sich nach den Terrainverhältnissen, dem Umsatz und der Gegend. Hotels in weinbautreibenden Gegenden, welche neue Weine einkellern und selbst ziehen, bedürfen ausser den Brauchkellern und der durch die Kontrolle geforderten nöthigen Abtheilungen noch besonderer Lagerkeller, welche sich jedoch schon in Folge der nothwendigen Grösse selten in einem Hotel vereinigen lassen, um so mehr, als sehr selten alle die Bedingungen, welche die verschiedene Natur und Entwicklung der Weine verlangen, in so engen Grenzen wie das Terrain eines Hotels, vereinigt gefunden werden. Trockenheit, die Möglichkeit guter Ventilation und eine möglichst gleichmässige Temperatur von 6—10° C. das ganze Jahr hindurch sind wesentliche Bedingungen, welche in einem spätern Kapitel ebenfalls ausführlicher behandelt werden sollen. Die Keller selbst sollen wie das Küchendepartement in möglichst zweckentsprechender Lage und Verbindung und dennoch so getrennt sein, dass ihr Zugang keine allgemeine Passage bildet, sondern nur den besonders beauftragten Personen zusteht. Der Brauchkeller soll desshalb der Servicetreppe, welche zum Office führt, möglichst zunächst liegen und ist auf Vermeidung aller die Wärme steigernden Nachbarschaft, wie Waschhaus, Heizungsräume u. s. w. Bedacht zu nehmen.

In grössern Städten fallen häufig die Waschhauseinrichtungen weg, indem hiefür eigene Unternehmer und Etablissements und für die Besorgung der Wäsche eigene Verträge bestehen. Auf dem Lande, in kleinern Städten und Saisonorten sind die Wäschereieinrichtungen gewöhnlich mit dem Hotel verbunden, entweder im Souterrain oder in Nebengebäuden untergebracht. Das Waschen, Trocknen, Plätten und Sortiren erfordert ziemlich weitläufige Räume, besonders wenn, wie in den meisten amerikanischen Hotels, nicht nur die Hotelwäsche, sondern auch die Leibwäsche der im Hotel logirenden Fremden durch die gleiche Einrichtung besorgt werden soll, eine Eintheilung, welche bei genügendem Raum, tüchtiger, umsichtiger Leitung und zuverlässigen Angestellten, verbunden mit zweckmässigen Maschinen vortheilhaft ist und zwar um so mehr, wenn stark besuchte Bäder, Warm- und Kaltwasserleitungen, die Hebemaschine und theilweise die Heizeinrichtungen durch die gleiche Dampfmaschine und Dampfkessel bedient werden können. Beim Bau von neuen Hotels liegt desshalb in der gründlichen Erörterung dieser Fragen und in der Berathung über solche Anlagen mit einem tüchtigen erfahrenen Techniker ein wesentlicher Vortheil.

Ist die Wäscherei gänzlich ausser dem Hotel, so ist in dem Hotel selbst der nöthige Raum zur Sortirung und Aufbewahrung der Linge, d. h. die

Lingerie auszusparen. Dabei ist besonders auf vollkommene Trockenheit und trockene Wärme zu sehen, eine Rücksicht, welche viel zu wenig Beachtung findet, indem feuchte Wäsche nicht nur unangenehm, sondern auch sehr ungesund ist; bei sehr starkem Verkehr und grossen Vorräthen soll darauf geachtet werden, dass die Linge nicht etwa während dem Lagern Feuchtigkeit anzieht, sondern im Gegentheil noch gehörig austrocknen und ausdünsten kann, wesshalb Lingerien frischer trockener Zugluft bedürfen, welche zur kältern Jahreszeit künstlich hergeleitet werden muss, denn übermässig warm soll im Winter die Wäsche nicht sein, sondern nur vollständig trocken, sonst zieht dieselbe beim Uebergang in kalte Räume Feuchtigkeit an.

Badeeinrichtungen, Badezimmer sollten in keinem guten Hotel gänzlich fehlen und kann das nöthige warme Wasser sowohl für Bäder als Toilette- und Schlafzimmer entweder von der Küche, dem Kochherd und Dampfherd oder durch einen besondern Dampfkessel geliefert werden. Bei Kuretablissements, wo die Bäder und Trinkhallen natürlicherweise eine viel bedeutendere Rolle spielen, wird auch auf die ganze Einrichtung mehr Werth gelegt. Je nach Gehalt und Anwendung des Wassers sind auch die Anlagen verschieden. Ist der Staat oder sind Gemeinden Eigenthümer der Quellen, so werden die Bäder häufig ganz unabhängig von Hotels oder andernfalls ohne beeinträchtigendes Privilegium Jedermann zugänglich gemacht; sind dieselben Privateigenthum, so ist eine gehörige zweckmässige Verbindung mit einem Gasthofsunternehmen nothwendig. In letzter Zeit sind auch hierin sehr bedeutende Fortschritte gemacht worden und ist der Gebrauch vieler Quellen in jeder möglichen Anwendung, den verschiedenen Heilkräften des Wassers und den mannigfachen Heilmethoden entsprechend, ermöglicht worden, wie sich diess z. B. beim neuen Hinterhofunternehmen in Baden (Schweiz) nachweisen lässt. Die Curanstalt Ragaz, deren Grundplan leider nicht erhältlich war, kann erwähnt werden als ein Beispiel, wie die Bad- und Trinkhallenanlage zur Verbindung zweier Hotelunternehmungen benutzt wurde.

Wo Stallungen und Remisen noch nothwendig sind, wird man dieselben möglichst getrennt vom Hotel anbringen, um die Belästigung durch den Geruch, den Lärm und das Ungeziefer thunlichst zu vermeiden. In frühern Zeiten, vor der Erfindung der Eisenbahnen, war das Bedürfniss nach guten und weitläufigen Stallungen natürlicherweise ein grösseres als heutzutage und ersieht man noch leicht aus der Anlage vieler, sogar erster Gasthöfe, wie die Durchfahrt statt des heutigen Entrée's und Vestibule's nach den in den Hintergebäuden, Nebenhäusern oder im zweiten und dritten Hofe liegenden Stallungen führte. Die Einrichtung richtet sich meistens nach der Zahl der unterzubringenden Pferde und Wagen und sind hiefür die gewöhnlichen

Bedingungen maassgebend; allein auch hier gilt der Grundsatz, dass Reinlichkeit der beste und berechtigtste Luxus ist. Vorurtheil nur beweist es, wenn man Thiere unempfindlich für diese Wohlthat hält; nirgends wird vielleicht mehr dagegen gefehlt als in Berggegenden, wo doch verhältnissmässig die grössten Ansprüche an die Ausdauer, die Klugheit und den Instinkt der Pferde und Maulthiere gemacht werden. Wo grosser Verkehr von Fuhrwerken und Saumthieren vorhanden, da ist eine gute Stalleinrichtung von Wichtigkeit, indem sorgsame Reisende sowohl als ihre Kutscher oder Führer, seien sie Eigenthümer oder nur Miether bei irgend welcher Gewissenhaftigkeit grossen Werth auf gute Verpflegung ihrer Pferde legen werden.

Eine gute und solid eingerichtete Wasserleitung ist ein grosses Bedürfniss für ein Hotel; in Städten sind es heutzutage meistens grössere öffentliche Unternehmungen, welche das nöthige Wasser liefern; dagegen ist es sehr angenehm, auch eine Quellwasser- und eine Warmwasserleitung in alle Etagen, mit Zweigleitungen zu den Schlafzimmern, Bädern und Office zu haben, allein in der Anlage ist Sorgfalt und grösstmögliche Solidität zu beobachten, will man nicht durch Nachlässigkeit beim Schliessen und Oeffnen der Leitungen oder Reissen und Zerspringen der Röhren in Folge von raschen Temperaturänderungen, zu starkem Druck oder Dampf in grossen Schaden und Verdruss kommen. Jedenfalls sollte in Hotels für einen leicht zu regulirenden genügenden und selbständigen Abfluss des Wassers und Vorrichtungen zum Absperren der Leitung ebensowohl gesorgt sein, wie für Vorsichtsmaassregeln gegen Feuersgefahr und tüchtige Instruktion des Personals in der Anwendung derselben, sonst dürfte auch die beste Einrichtung im Augenblick der Noth wenig nützen und wenig Sicherheit gewähren. Empfehlenswerth ist auch die Aufbewahrung einiger praktischen Knotenseile und Strickleitern an mehreren leicht zugänglichen Stellen der Corridors der verschiedenen Etagen.

Die Aufzüge (Lifts, Elevatoren) zur Beförderung sowohl des Gepäcks als der Personen werden in grössern Hotels vielfach angewendet und wurden zuerst in Amerika benützt, weil dort die bedeutende Höhe der Hotels (bis zu 7 Stockwerken) eine bequeme Verbindung der oberen Etagen mit dem Erdgeschoss forderten, sollte nicht der ganze Werth einer solchen Hochbaute im Betrieb verloren gehen. Trotz bedeutender Fortschritte lassen diese Einrichtungen noch viel zu wünschen übrig, indem dieselben entweder zu wenig sicher, zu kostspielig oder zu langsam arbeiten; unstreitig die empfehlenswerthesten sind die hydraulischen Lifts, indem dieselben die grösste Sicherheit und Leichtigkeit in der Behandlung bieten. Dennoch ist vielleicht die zweckmässigste und sicherste Hebemaschine für Hotels im Continental Hotel in

Philadelphia zu sehen. Eine ungeheure Schraube ohne Ende schiebt in ruhigster und rascher Weise den Lift hinauf und hinunter. Doch ist die Anlage eine sehr kostspielige (mehr als Fr. 100,000), und wird desshalb schwerlich grosse Nachahmung finden. Ueber die Betriebskosten fehlen leider die nöthigen Anhaltspunkte, um einen Vergleich mit den durch Wasser bewegten Piston- (wie im Beaurivage in Genf) und Schachtellifts, sowie den durch Dampfkraft oder andere mechanische Vorrichtungen getriebenen Hebemaschinen zu gestatten.

Die Beleuchtungseinrichtungen für öffentliche Räume, Salons und Gänge sind bei Hotels in Städten oder bei irgendwie bedeutenden Unternehmungen für Gas berechnet und wird nur noch in Ausnahmsfällen Lampen- und Kerzenbeleuchtung angewendet, dagegen ist der Gebrauch von Leuchtgas in Europa und besonders auf dem Continent noch nicht allgemeiner für Schlafzimmer verwerthet, hauptsächlich aus Sicherheitsrücksichten. In vielen Gasthöfen ist es Sitte, Nachts nicht nur die einzelnen Gasflammen sämmtlich auszulöschen, sondern auch die Hauptleitung abzuschliessen, was mit Rücksicht auf Ersparniss und Sicherheit eine gewisse Berechtigung hat; allein es frägt sich, ob diese auf Schiffen allgemein gebräuchliche und sogar vorgeschriebene Ordnung auch in ihrem ganzen Umfange für ein Hotel passt und ob es nicht viel sicherer und zweckmässiger besonders für ausgedehnte Anlagen mit weitläufigen Corridors und Treppen wäre, für eine, wenn auch noch so geringe Beleuchtung der Corridors und Closets die ganze Nacht hindurch zu sorgen, damit gegebenen Falls jede im Hotel wohnende Person sich sofort orientiren kann; eine Maassregel, welche bereits von vielen Wirthen beachtet worden ist.

Die Läutwerke (Sonnerien) der Hotels bestanden früher in einzelnen Glocken, welche von jedem einzelnen Zimmer aus in Bewegung gesetzt wurden, wobei der verschiedene Klang das betreffende Zimmer bezeichnete; oder in einer mehreren Zimmern gemeinsamen Glocke, in welchem Falle die Bedienung durch die länger andauernden Schwingungen eines kleinen Pendels zur richtigen Thür geleitet wurde. Die Unsicherheit und Unvollständigkeit dieser Einrichtungen führten zu einer Menge von Versuchen zur Abhülfe vermittelst mehr oder weniger complicirter und unsicherer mechanischer Einrichtungen wie Verschieben von Nummerplatten, Niederfallen von Klappen, mehrmaliges Anschlagen von Glocken, bis durch die Anwendung der electrischen Telegraphie in Hotels eine bedeutende Verbesserung und die Lösung beinahe jeder Aufgabe in Bezug auf Signale und Controlle in kaum geahnter Weise möglich wurde. Wenn der Verfasser hier eine der ersten Einrichtungen mittheilt, wie dieselbe vor Jahren bereits, der gestellten Aufgabe entsprechend, durch die Telegraphenfabrik in Neuchâtel (Director Hipp) angebracht wurde,

geschieht diess nur beispielsweise in vollständiger Erkenntniss der seitdem eingeführten bedeutenden Verbesserungen.

120 Zimmer eines Hotels, sowie die Speisesäle, Küchen, Keller etc. sind durch electrische Läutwerke derart verbunden, dass auf einem Tableau, welches die Nummern je einer Etage umfasst, die betreffende Zimmernummer erscheint, sowie der Taster berührt wird; gleichzeitig ertönen zwei Glocken, welche, ohne zu starken Klang, doch im ganzen Umfange der Etage deutlich hörbar sind, jedoch nur so lange mitläuten, als der Taster gedrückt wird. Beim Controlleur in der Portierloge erscheint die Nummer der Etage oder des Angestellten. Die Controllglocke bleibt jedoch so lange in Bewegung, bis der gerufene Angestellte durch Abstellen der Leitung das Zeichen gibt, dem Rufe Folge geleistet zu haben. Ein anderes Tableau beim Geschäftsführer, welches nur die Nummer des betreffenden Angestellten und die Wartezeit bis zum Abstellen jedoch ohne Glocke angibt, ermöglicht die geräuschlose Beobachtung der Zuverlässigkeit der Angestellten. Nachts kann durch einfache Verschiebung einer Feder jedes Anschlagen der Glocken auf den Etagen aufgehoben werden, wodurch nur die Controllglocke sammt Wecker, sowie die Nummertableaux in Thätigkeit bleiben. An vielen Orten ist auch der Vortheil electrischer Uhren für Hotels gesichert, wie z. B. in Zürich, wo die Stadtverwaltung in liberaler Weise für die Erstellung und den Unterhalt der Leitung gegen geringe Entschädigung einsteht. Der Sicherheit halber sind gegen Blitzstrahl Blitzplatten anzubringen, was auf hohen Bergen und besonders ausgesetzten Gebäuden nebst guten Blitzableitern doppelt nothwendig ist.

Die pneumatischen oder Lufttelegraphen, die auf Schiffen vielfache Anwendung finden, eignen sich besser für einfache Anlagen ohne complicirte Controlle, indem der Luftdruck nicht anhaltend und kräftig genug auf längere Zeit wirkt, um ohne weitere mechanische Vorrichtungen den Anforderungen einer weitläufigen Einrichtung zu genügen. Die Leitungsröhren müssen zur Uebertragung des auf eine Kautschukblase (in Kugel-, Birn- oder Tasterform) ausgeübten Druckes hohl sein. Dieser Luftdruck bringt am Ende der Leitung eine Feder in Bewegung, welche durch ihr Hin- und Herbewegen ein mechanisches Läutwerk wirken lässt oder dessen Thätigkeit abstellt. Diese pneumatischen Telegraphen bedürfen also keiner electrischen Batterie, welche von Zeit zu Zeit erneuert werden muss. Ganz einfache Signale ohne Läutwerke und auf verhältnissmässig kurze Distanzen können auf diese Weise sehr leicht gegeben werden; für die Läutwerke und Controlle der Zimmer eines Hotels eignen sich die Luftdrucktelegraphen weniger.

Die Darstellung aller verschiedenartigen Bedingungen und Verhältnisse beim Bau und der Eintheilung eines Gasthofes hat nachgewiesen, wie schwierig, ja geradezu unmöglich eine Vereinigung aller Vorzüge und Vortheile, eine Vermeidung aller Uebelstände in einem einzigen Bau sei, indem nicht nur die best eingerichteten Hotels in dieser oder jener Hinsicht zu wünschen übrig lassen, sondern auch die Ansichten über Zweckmässigkeit und Geschmack ungemein verschieden sind.

Eine Erweiterung oder vielmehr eine Steigerung dieser verschiedenartigen Rücksichten, ergänzenden und widersprechenden Bedingungen wird die innere Einrichtung, die Möblirung, besonders die Besprechung des Betriebs zeigen. Darin mag auch der Grund gesucht werden, warum nur mehr von Hotels I. Rangs die Rede war, obgleich auch Gasthöfen älterer Eintheilung volle Berechtigung zuerkannt wird; wie denn auch der sogenannte und oft unrichtig verstandene Rang eines Hotels hier vom Betrieb unabhängig verstanden ist und sich mehr auf die Eintheilung und Einrichtung bezieht und durchaus keine Schlüsse auf die Rentabilität und den Betrieb eines Geschäftes erlaubt*). Im Betrieb machen sich ja die Grundbedingungen eines gesunden Gasthofwesens entsprechend gleichmässig geltend und wird sich der Besitzer eines Gasthofs niedern Ranges selten zu kostspieligen Neubauten und grossen Kapitalanlagen versteigen, als wenn er den Charakter seines Geschäftes zu heben sucht. Er ist also durchschnittlich schon in der Wahl seines Gebäudes, der Eintheilung, Einrichtung und dem Betrieb bedeutend mehr von localen gegebenen Verhältnissen, welche sich einer allgemeinen Beurtheilung, einer umfassenden Darstellung entziehen, abhängig. Das Gleiche gilt von den

---

*) Die Beurtheilung des Ranges eines Gasthofes ist nicht so leicht als oft angenommen wird, denn die Wirthe selbst sind durchaus nicht einig über die maassgebenden Bestimmungen, nach welchen diese Frage beantwortet werden muss. Der Rang bezeichnet nur ein Verhältniss und dieses selbst ist ein Product mehrfacher Factoren, denen nach den verschiedenen Gegenden, Ansichten und Gewohnheiten auch verschiedene Werthe beigelegt werden können. Als solche Factoren sind zu bezeichnen: 1) Vorzüglichkeit des Betriebs. 2) Lage des Gasthofs. 3) Musterhafte Eintheilung, sorgfältige Möblirung und schöne Behandlung der Façaden. 4) Grösse und Ausdehnung des Geschäftes. 5) Beurtheilung der Platz- und Concurrenzverhältnisse. 6) Ertragsfähigkeit u. s. w.

Als erstes Resultat ergibt sich gewöhnlich die Begangenschaft (Clientelle), welche im Allgemeinen, jedoch nicht immer, einen Anhaltspunkt für die Beantwortung der Rangfrage bietet. Jedenfalls verdient ein weniger luxuriös, aber bequem eingerichteter, wenn auch älterer, baulich gut unterhaltener Gasthof mit wohnlichen und gut ausgerüsteten Zimmern, aufmerksamer freundlicher Bedienung, vorzüglicher Küche und Keller, mindestens den gleichen Rang wie ein palastähnliches Hotel in vielleicht besserer Lage und mit mehr Vergoldung in den Zimmern, grösserer Begangenschaft und höheren Preisen, aber mit nachlässiger unfreundlicher Bedienung und mangelhaftem Betrieb in Bezug auf Reinlichkeit, Küche und Keller.

immer häufiger errichteten Berghotels, wo die Thätigkeit und die Kräfte des Besitzers, die gegebenen Mittel, die Lage, das Klima, das gegebene Material und die Verkehrswege eine Mannigfaltigkeit der Verhältnisse schaffen, welche eine übersichtliche Betrachtung kaum möglich machen. Noch weniger als in der Ebene werden sich bei einem Bergwirthshaus alle Vorzüge eines modernen Hotels mit gewöhnlichen Mitteln, von ausserordentlichen Verhältnissen abgesehen, vereinigen lassen. Die schöne Natur und frische Luft muss für leichte Bauart, einfachere Möblirung und Betrieb, kleinere Zimmer mit entsprechender Leichthörigkeit entschädigen, sofern dagegen nur mit gehöriger Reinlichkeit und gesunder guter, wenn auch einfacher Kost die Grundbedingungen jedes guten Gasthofs vorhanden sind. Grossartige Unternehmungen wie die Righi- und Engadinerhotels unterliegen dagegen der gleichen Beurtheilung wie andere grosse Hotels in Städten oder an schönen Aussichtspunkten, immerhin mit Berücksichtigung besonderer ausnahmsweiser Verhältnisse.

Als Schluss dieser Abtheilung über die Eintheilung von Gasthöfen sei hier eine kurze Beschreibung einiger Hotels verschiedener Länder gegeben, z. B. des Fifth Avenue Hotels, eines der besteingerichteten und berühmtesten, wenn auch bei Weitem nicht eines der grössten und äusserlich reichsten Hotels der Union. Der Einfluss von Betriebsverhältnissen, welche von den in Europa bis anhin gegebenen in mehrfacher Beziehung abweichen, wird sich in der Anlage und der Eintheilung dieses Hotels verfolgen lassen. Dabei kann die Bemerkung nicht unterlassen werden, dass die amerikanischen Hotels im Allgemeinen die Schlafzimmer, bei aller Bequemlichkeit und grossem Luxus, zu klein und eng gehalten haben, so dass dieselben oft mehr das Ansehen von Schiffscabinen erhalten. Der grosse Vorzug englischer, schweizersischer und deutscher luftiger, geräumiger und damit auch gesunder Schlafräume geht solchen Hotels ab, obgleich einzelne Etablissements sich in dieser Beziehung rühmlich auszeichnen.

Das *Fifth Avenue Hotel* in New-York liegt an der fünften Avenue gegenüber Madison-Square und füllt das ganze Terrain zwischen der 23. und 24. Strasse mit einer Front von 220′ Länge in jeder derselben aus. Das Gebäude hat die Gestalt eines Vierecks, dessen hintere Seite ob dem Souterrain offen gehalten wurde, um genügenden Zutritt von Luft und Licht zu ermöglichen. Ganz aus weissem Marmor erbaut, enthält dieser Gasthof ein Souterrain, Parterre, fünf vollständige Etagen und ein siebentes Stockwerk für Dienerzimmer, 425 Fremdenzimmer und 154 Zimmer für fremde Dienerschaft, zusammen Raum für 600 bis 800 Gäste gewährend, ohne die Angestellten und eigene Dienerschaft in der Zahl von 350 bis 400 zu rechnen.

Das Haus ist sehr solid nach den neuesten und besten Erfahrungen auf's Sorgfältigste gebaut und bietet eine in Amerika früher kaum erreichte Sicherheit auch in Bezug auf Feuersgefahr, was sich bei dem kürzlich entstandenen Brande im siebenten Stockwerk neuerdings bewährte.

Das Souterrain enthält die Arbeitsräume der Sattler, der Tapezierer, der Maler, Schreiner, Maurer, Gypser, Schlosser, der Bleidecker, jede Abtheilung mit eigenem Werkführer und Arbeitern; ferner die Dampfkessel und Maschinen für Dampfheizung, die Wäscherei, die Hebemaschinen, Bäder und die Warm- und Kaltwasserleitung zu allen Räumen des Hotels. Die Wäscherei, mit den Trockenräumen und der Lingerie ist derartig eingerichtet, dass sie sämmtliche Fremdenwäsche neben der Hotelwäsche besorgen kann, eine mit Rücksicht auf die gewaltige Arbeit und den gegebenen Raum bedeutende Leistung. Die Wein-, Bier- und Eiskeller, Kohlen- und Wasserbehälter, die Speisezimmer der Dienerschaft und das Billardzimmer mit zwölf Billards sind ebenfalls im Souterrain angebracht, letzteres unter der Mittelabtheilung des Gebäudes, welche in selbstständiger und getrennter Weise, nur durch Hallen und Treppen mit dem Hauptgebäude verbunden, aus der Mitte des innern Hofes bis zur fünften Etage reicht. Sechs Treppen verbinden alle Etagen vom Dach bis zu den Fundamenten mit einander, ungerechnet die grosse Haupttreppe vom Erdgeschoss zum ersten Stockwerk. Eine Einfahrt, breit genug für zwei Wagen nebeneinander, bringt das Souterrain mit dem äussern Verkehr in Verbindung. Das Erdgeschoss enthält nach der Fifth Avenueseite sechs grosse vermiethete Magazine und den Haupteingang, sowie den Dameneingang, welcher direct nach der ersten Etage leitet, eigene Treppe und Hebemaschinen enthält. Von der 23. und 24. Strasse führen gleichfalls zwei Eingänge nach der Centralhalle, welche den Haupteingang bildet, 27' breit und 100' tief ist. Links beim Eintritt sind die Herren-, Rauch- und Conversationssalons, in der Mitte der Halle die sämmtlichen Bureaux des Hotels in unmittelbarer Verbindung mit den Arbeitszimmern der Direktoren und durch offene Höfe beleuchtet. Rechts ist die grossartige Haupttreppe, die Hebemaschinen, die Portiertreppe und daneben durch eine kleine Halle verbunden der Friseurladen und die Waschzimmer und Closets. In der Mittelabtheilung, hinter den Bureaux, von denen aus beinahe alle Theile und Eingänge des Parterre's zu übersehen sind, ist eine kleinere Halle, als Fortsetzung der Centralhalle zu betrachten. Dieselbe theilt das Mittelgebäude im Erdgeschoss in zwei Abtheilungen. Links ist das Lesezimmer, die Schreibsalons, Post- und Telegraphenbureaux und nach der 23. Strasse zu eine bedeutende Anzahl Fremdenzimmer. Rechts nach der 24. Strasse ebenfalls in directer Verbindung mit dem Eingang und den

Treppen ist der prachtvolle Bar- und Luncheon- (Frühstück-)saal mit daran stossenden, Jedermann zugänglichen Salons. Diese Zimmer dienen gegenwärtig gleichsam einer zweiten Börse von New-York als Sammelplatz und Rendez-vous der angesehensten Kaufleute und Finanzgrössen.

Steigt man vom Erdgeschoss in die I. Etage, so gelangt man zuerst in eine entsprechende Centralhalle oder Vorsaal von 72' Länge und 27' Weite, welche mit den drei weiten, das Hauptgebäude durchziehenden Corridors in Verbindung steht und gleichzeitig den Zutritt zum grossen und kleinen Speisesaal und den Theesalons vermittelt. Die öffentlichen grossen Gesellschaftssalons, sechs an der Zahl, bilden die Front nach Madisonsquare, und da alle diese Räume, aufs reichste decorirt und mit Spiegeln versehen, durch Oeffnung grosser Flügel und Schiebethüren zu einem Ganzen vereinigt werden können, kann man sich einen Begriff von dem grossartigen Anblick machen, welchen Abends bei brillanter Beleuchtung diese erste Etage mit der eleganten und reichen Welt New-Yorks bieten muss.

Die Damentreppe mündet unmittelbar in diese erste Etage und steht mit kleinen Empfangssalons, sowie durch besonderen Corridor mit dem kleinen Speisesaal in Verbindung. Hinter den Speisesälen im Mittelbau liegen die verschiedenen Offices und noch weiter rückwärts und vollständig vom Hauptgebäude getrennt, das Küchendepartement mit Luftzügen 8' im Durchmesser und durch Treppen und Aufzüge mit den Eiskellern im Souterrain und den Offices der oberen Etagen in Verbindung.

Die Façaden nach der 23. und 24. Strasse, sowie die obern vier Etagen enthalten nur Fremdenzimmer, während das mit Einschluss des Erdgeschosses siebente Stockwerk die Zimmer der Angestellten enthält. Diese oberste Etage tritt etwas hinter die Façade zurück, so dass das flache Dach eine Terrasse, einen Balkon bildet und inwendig die Zimmer durch einen Corridor mit den sechs Treppen, von denen mehrere gänzlich feuerfest sind, in Verbindung stehen. Die innern und sehr zahlreichen Scheidemauern des Hotels sind alle aus feuerfesten Backsteinen erstellt.

Das neuerbaute Windsorhotel, welches nächstes Jahr dem öffentlichen Verkehr übergeben werden soll und gleichfalls an der fünften Avenue New-York liegt, enthält ebenfalls über 500 Zimmer und zeichnet sich durch die grossartigen Dimensionen einiger Räume vor allen andern Hotels aus, wenn auch die Eintheilung im Uebrigen mit der gewöhnlichen Anordnung amerikanischer Hotels übereinstimmt. Als besondere Neuerungen des Windsorhotels werden bezeichnet: die Anlage der Dienerschafts- und Angestelltenzimmer für 400 Personen im Souterrain, welches zwei Stockwerke enthält; die mächtige Eintrittshalle mit 50' Weite nach der Fifth Avenue und 140'

Tiefe und die vier verschiedenen Bureaux, wovon das eine die Registrirung des Gepäcks nach allen Theilen der Welt besorgt, sodass kein Aufenthalt an den Bahnhöfen mehr nöthig wird; der mächtige, prachtvolle, grosse Speisesaal von 92′ Länge und 50′ Weite, 28′ Höhe (2 Stockwerke), welcher mit den zur Seite liegenden Extra-Speisesalons und dem achteckigen Vorsaal von 37′ auf 52′ Weite zu einem mächtigen Saal von 160′ Länge und 75′ Weite vereinigt werden kann; die Eintheilung von hundert Appartements, jedes aus einem Salon, zwei Schlafzimmern, Bad und Toilette bestehend, ungerechnet einige Hundert einzelne Schlafzimmer für eine oder zwei Personen; vide Fig. 38. Das Hotel enthält inclusive Erdgeschoss sieben Stockwerke, wovon das erste beinahe ausschliesslich für die öffentlichen Speise- und Theesääle, Damen-, Conversations- und Empfangssalons und das Küchendepartement verwendet wird.

Als bemerkenswerth unter den europäischen Hotels sei unter andern das Grand Hotel in Pallanza am Lago Maggiore erwähnt. Das Hotel liegt in herrlicher Lage am See in einem ausgedehnten Garten, dessen englische Anlagen durch das südliche Klima geschützt zu prachtvoller Ueppigkeit sich entfaltet haben. Der Bau ist massiv aus Granit erbaut 80 Meter lang, 28 Meter breit und 30 Meter hoch, enthält 300 verschiedene Räumlichkeiten und kann ausser dem Dienstpersonal mehr als 300 Gäste beherbergen. In zwei Souterrains befindet sich das ganze Getriebe des grossen Hauses, von welchem der Fremde nichts erfährt. Im untersten Souterrain sind die Magazine für Rohmaterialien, Vorräthe etc. Im zweiten Souterrain liegen zunächst nach der Südseite die schönen Zimmer der Dienstboten, die grosse Küche, Kaffeeküche, Conditorei, Bäckerei, Eis-, Gemüse- und Weinkeller, die ganze Einrichtung für Wäsche, die Bügelkammer und Lingerie. Ferner der Speisesaal der Dienstboten und die Kaffee- und Theewirthschaft. Ausserdem enthält dieses Souterrain die 2 grossen Caloriferen für Luftheizung mit Wasserverdampfung für die Warm- und Kaltwasserleitung zu allen Räumen und den Etagenbädern des Hotels, sowie die Werkstätten für Schreiner, Schlosser, Tapezierer u. s. w. Die Gasfabrik befindet sich in einem Nebenhause.

Im Erdgeschoss sind die Bureaux, der grosse Speisesaal für mehr als 200 Personen, der Gesellschafts- und Conversationssaal, das reich ausgestattete Lesezimmer, Musikzimmer nebst einer Anzahl Fremdenzimmer auf der einen, der Frühstückssaal, Rauch-, Billard- und Spielzimmer sowie die Kirche für den protestantischen Gottesdienst auf der andern Seite, alle Säle in Verbindung mit Balkons und Terrassen, welche überall den Austritt nach dem Garten hin gestatten. Die vier andern Stockwerke bieten eine Reihe der

schönsten, geräumigen und luftigen mit Geschmack und Comfort ausgerüsteten Zimmer, die Corridore sind hell, breit und münden alle im Centrum des Hauses in ein Atrium mit schönen Gallerien, zu dessen Seite sich die grosse breite Haupttreppe befindet und welches im Parterre zeitweilen als Gesellschaftslocal zu Bällen etc. benutzt wird. Vier Servicetreppen verbinden die Souterrains und Etagen mit einander; ebenso erleichtern Aufzüge für Personen, Gepäck und Speisen den Betrieb.

Das ganze Haus ist im Winter geheizt, alle Thüren und Fenster aus solidem Eichenholz verfertigt und die Fussboden mit Parquet ausgelegt.

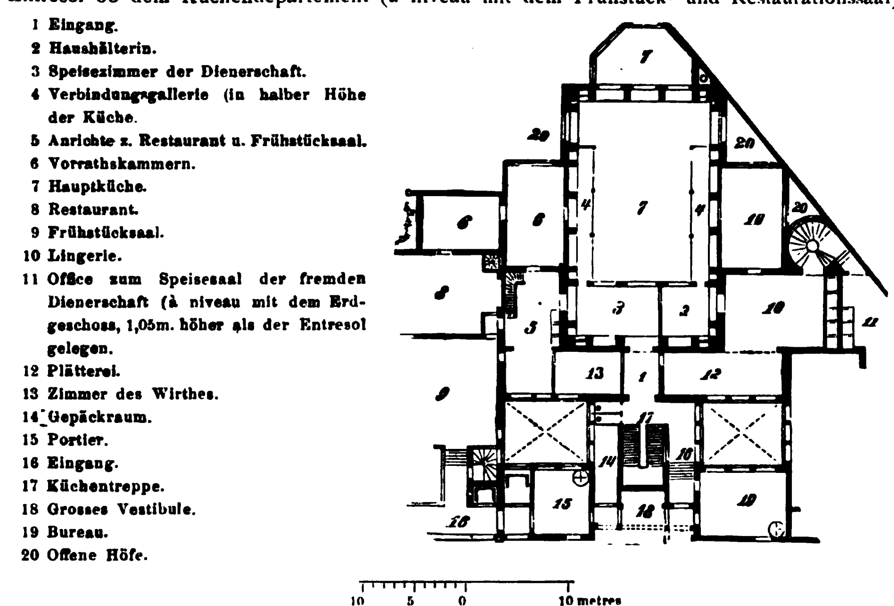
Plan Nro. 43. — **Neues Hôtel an der Kaiserstrasse, Frankfurt a./M.** — Kellergeschoss.

**1** Keller.
**2** Ladenkeller.
**3** Eiskeller.
**4** Kellnerzimmer.
**5** Markthalle.
**6** Controlle.
**7** Spühlküche.
**8** Ventilator.
**9** Office zum Speisesaal.
**10** Office z. Dienerschaftsaal.
**11** Speisekammer.
**12** Hauptküche.
**13** Kaffeeküche.
**14** Vorhalle.
**15** Eingang.
**16** Office z. Frühstück- und Restaurationssaal.
**17** Flaschenkeller f. Tagesverbrauch.
**18** Schwenkraum.
**19** Wäscherei.
**20** Zuckerbäckerei.
**21** Vorrathsraum.
**22** Trockenraum.
**23** Offene Höfe.
**24** Maschinenhaus.

10′ 5′ 0′ 10′

Plan Nro. 44. — **Neues Hôtel an der Kaiserstrasse, Frankfurt a./M.**

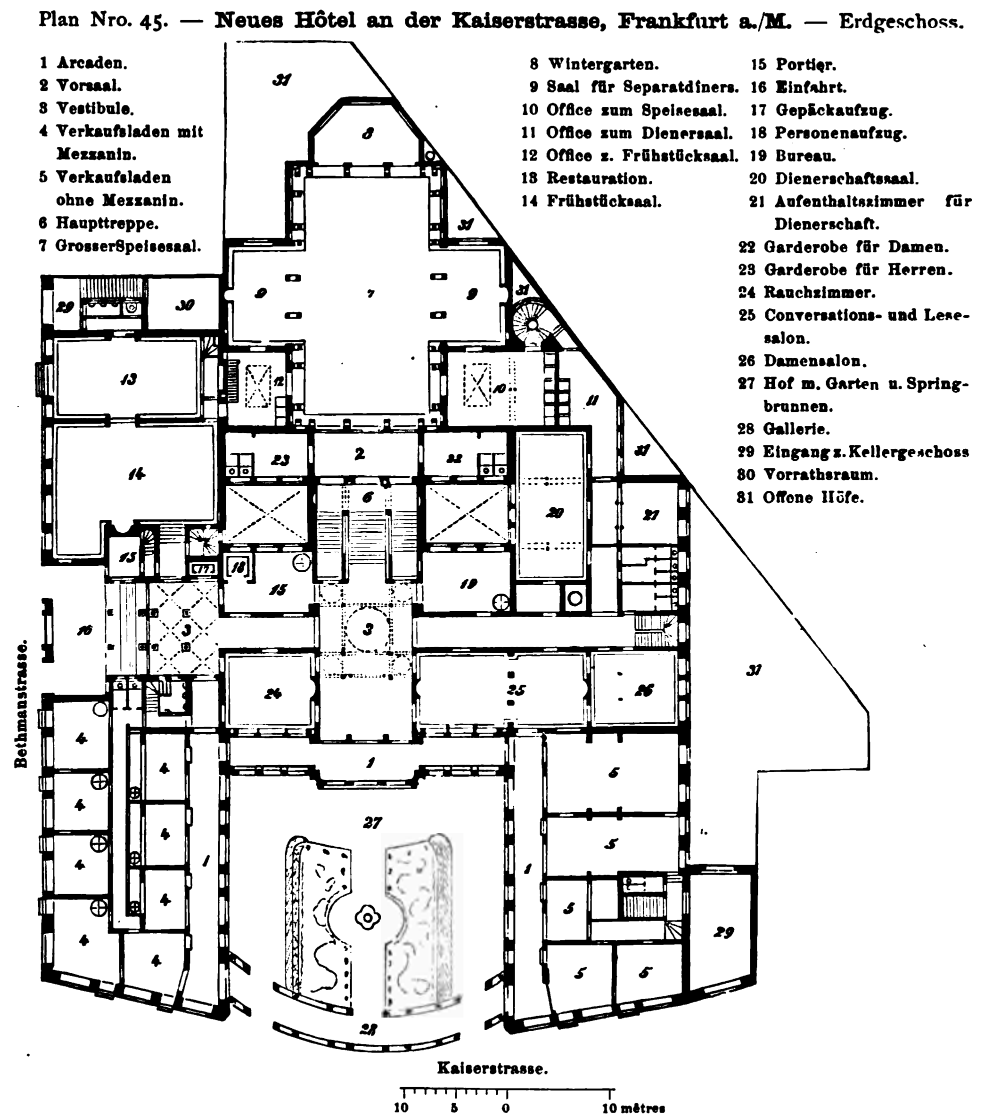
Entresol ob dem Küchendepartement (à niveau mit dem Frühstück- und Restaurationssaal).




Neben der Luftheizung sind die Zimmer mit Ofen oder Kamin, je nach Bedürfniss versehen und enthält jede Etage Badezimmer. Im Haus befindet sich ferner eine vollständige Einrichtung für Douchen, russische, irisch-römische Bäder zu Curen und ist ein eigenes Badehaus für Seebäder eingerichtet. Neben dem Hotel wurde ein Chalet mit 15 Fremdenzimmern erbaut, welches gewöhnlich an eine Familie, die besondere Ruhe und Kühle wünscht, vermiethet wird.

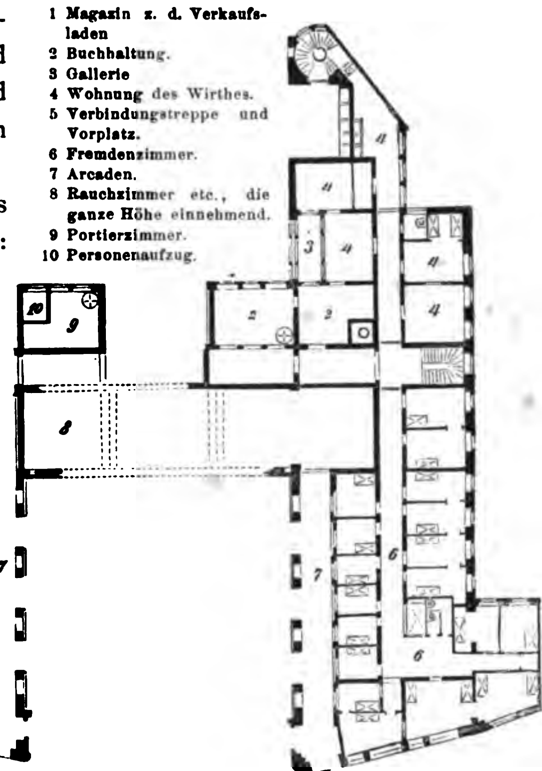
Unter den neuern Hotels verdient das schon früher mehrfach erwähnte neue Frankfurterhotel, Plan Nro. 43—47, nach den Plänen der Architecten Mylius und Bluntschli erbaut, eine nähere Beschreibung. An der neuen Verbindungsstrasse (Kaiserstrasse) der Stadt mit dem projektirten Centralbahnhof gelegen, bestand die schön gelöste Aufgabe der Architecten darin, das unregelmässige Terrain zu einem Hotel I. Ranges zu verwenden, das allen Anforderungen der Neuzeit entspreche. Der Wunsch, möglichst viele Fremdenzimmer mit Aussicht nach dem vor dem Hotel gelegenen Platz und den anliegenden Strassen zu gewinnen, bedingte die Anlage eines nach dem Platz zu geöffneten Hofes, der nur im Parterre durch eine offene Säulenhalle einen decorativen Abschluss nach der Strasse erhält und als Gartenanlage den Fremden einen angenehmen Aufenthaltsort bieten soll. Der Hof ist von einer dem Publikum zugänglichen Arcadenreihe eingeschlossen, hinter welchem sich an zwei Seiten Verkaufsladen befinden, während an der dritten der Haupt-

Plan Nro. 45. — **Neues Hôtel an der Kaiserstrasse, Frankfurt a./M.** — Erdgeschoss.




eingang für Fussgänger und zu den Seiten Rauchzimmer und Conversationssäle liegen. Für besonders festliche Gelegenheiten wird der Hof auch als Anfahrt benutzt. Die gewöhnliche Zufahrt, insbesondere für ankommende und abreisende Fremde, ist nach der Bethmanstrasse projektirt. Die durch die beiden genannten Zugänge sich ergebenden Hauptaxen bedingten die übrige Anlage, als namentlich Anlage der Aufzüge für Personen und Gepäck, der Haupttreppe und der Speisesäle. Letztere sind im Niveau mit dem ersten Lauf der Haupttreppe 9 Metres hoch, 28 Metres lang und 15—26 Metres breit, durch Oberlicht und einzelne Seitenfenster erleuchtet und bilden sammt

Plan Nro: 46. — **Neues Hôtel an der Kaiserstrasse, Frankfurt a. M.**
Mezzanin ob den beiden Seitenflügeln des Erdgeschosses.




Maasstab = demjenigen in Plan Nro. 45.

einem darunter liegenden Mezzanin à Niveau der Frühstück- und Restaurationssalons Fig. 44 und der im Kellergeschoss befindlichen Küche einen eigenen Einbau.

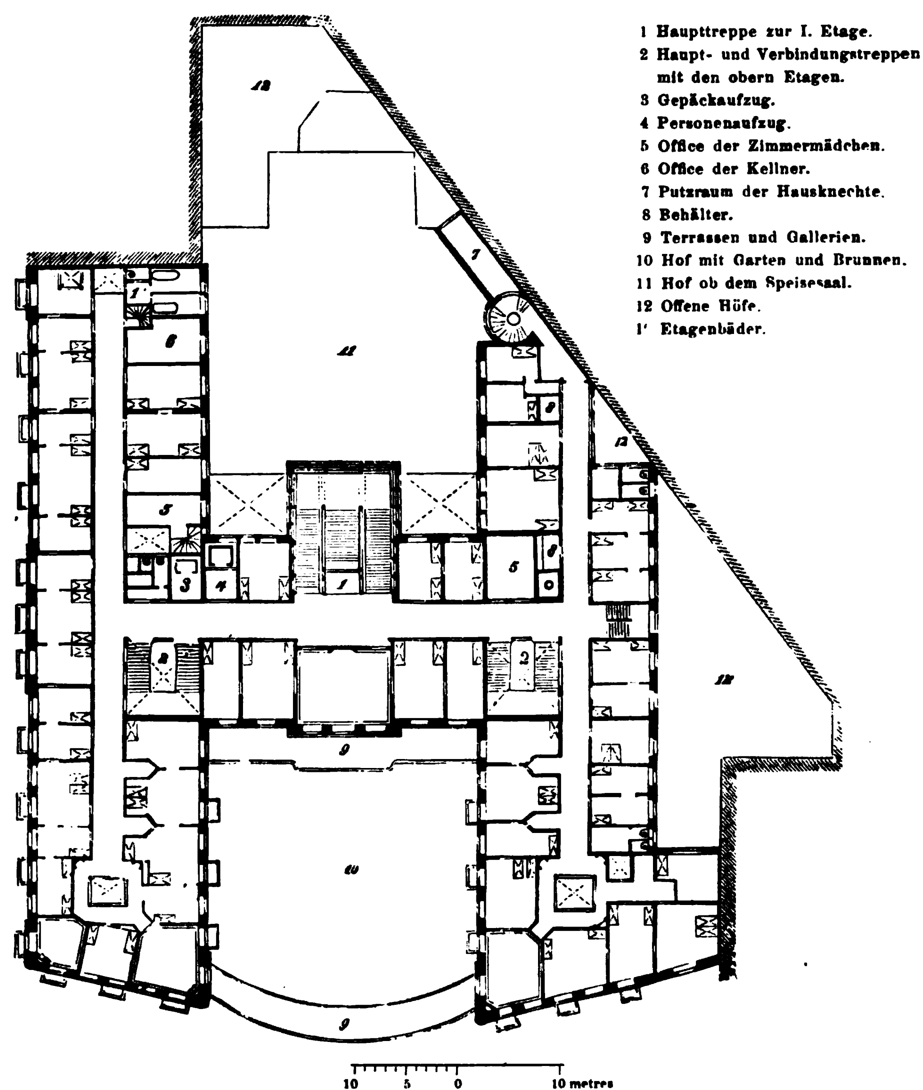
Das ganze Gebäude, aus grünem Sandstein gebaut, enthält:

a. Plan Nr. 43 in einem Souterrain mit zwei besondern, an den beiden Enden des Baues situirten Eingängen, die grosse Hotelküche, (7 Metres Höhe und durch das Zwischengeschoss bis unter den Speisesaal reichend) mit den dazu gehörigen Nebenküchen, Spühlküchen, Vorrathsräume und Anrichten (Offices); ferner die Waschküche mit Trockenkammer und Aufzug nach der Lingerie; dann die Markthalle mit Controllbureau, Eiskeller und ausgedehnte Kelleranlagen u. s. w. (alle Räume 4 Metres hoch), sowie in einem Seitenhofe das Maschinenhaus.

b. Plan Nr. 44 in einem über einen Theil des Souterrains gelegenen Mezzanin (3 Metres hoch) Räume für Vorräthe, Lingerie, Plättezimmer, die Anrichten für die im gleichen Niveau liegenden Restaurations- und Frühstücksalons, Speisezimmer der Dienerschaft und des Wirths, nebst einer Verbindungsgallerie in halber Höhe der grossen Küche u. s. w.

c. In dem Parterre Plan Nr. 45 neben den schon oben aufgeführten Räumlichkeiten: An den Strassen Verkaufsmagazine (4 Metres hoch); in der Nähe des Eingangs an der Bethmanstrasse Frühstücksaal und Restauration (7,55 Metres hoch), sowie Speisesaal und Aufenthaltsraum für fremde Dienerschaft (6,50 Metres hoch), Bureaux, sowie die zu sämmtlichen Sälen nothwendigen Anrichten (Offices) und Nebenräume.

Plan Nro. 47. — **Neues Hôtel an der Kaiserstrasse, Frankfurt a./M.** — I. Etage.




d. In einem über einen Theil des Parterres gelegenen Mezzanin: links Nebenräume der Verkaufsladen, rechts vom Hofe die Wohnung des Wirthes nebst 18 Fremdenzimmern mit 20 Betten.

e. Plan Nr. 47 im ersten, zweiten, dritten und vierten Stockwerke 252 Fremdenzimmer, d. h. 12 Salons, 150 Schlafzimmer mit einem Bett und 90 Schlafzimmer mit zwei Betten, sodass das Hotel Raum für 350—400 Fremde bietet. Dazu kommen noch in jedem Stockwerk 2 Badzimmer, 2 Offices für Zimmerkellner mit Speiseaufzügen, 2 Offices für Zimmermädchen. Die

Schlafzimmer für Kellner und sonstiges Dienstpersonal liegen zum Theil im Souterrain, zum Theil im Dachstock.

Vergleicht man die Zahl der Schlafzimmer mit einem Bett mit der Zahl der Zimmer mit zwei Betten, so ist die erstere bedeutend grösser als durchschnittlich in europäischen Hotels angenommen wird. Es liegt hierin ein Anschluss an die hauptsächlich durch die Amerikaner vertretene Forderung eines eigenen Zimmers für jede einzelne Person.

Die Haupttreppe, in der Mitte des Gebäudes gelegen, führt nur bis zum 1. Stock, von da an vermitteln zwei grosse in beiden Flügeln gelegene Treppen den Verkehr zwischen den übrigen Stockwerken. Reichliche Dienst- und Nebentreppen sind für den innern Dienst vorhanden.

Die Corridors sind breit und bequem angelegt; nur lässt sich fragen, ob einer Beleuchtung derselben durch Lichthöfe nicht direktes Licht und gute Lüftung durch Fortführung der Gänge der Seitenflügel bis zur Façade (besonders im rechten Flügel des Mezzanins) vorzuziehen wäre.

Die Heizung des ganzen Gebäudes wird als Dampfheizung mit abstellbaren Wasserofen von Gebrüder Sulzer in Winterthur ausgeführt und für die Säle in Verbindung gebracht mit einer ausgiebigen durch Aspiration wirkenden Ventilation. Ausserdem ist für die Möglichkeit einer Heizung einzelner Räume durch Kamine und Ofen gesorgt.

---

## Die Möblirung eines Hotels.

Bei dem Bau und der Eintheilung eines Gasthofs haben sich gewisse Grundbedingungen nachweisen lassen, welche ihren Werth, ihre Geltung zu jeder Zeit bewahren. Aehnlich verhält es sich bei der Frage der Einrichtung, der Möblirung, der Anschaffung des Service eines Hotels. Auch hier treten bestimmte Grundsätze, allgemein gültige Anhaltspunkte auf, von denen nur aus ganz besondern und wohl zu begründenden Rücksichten abgewichen werden sollte.

Solche Grundbedingungen sind:

1) Dauerhaftigkeit (Solidität) und beste zweckentsprechende Beschaffenheit (Qualität).

2) Einfachheit, welche guten Geschmack durchaus nicht ausschliesst, Reinhaltung und Ordnung erleichtert. Comfort heisst ja nichts Anderes als vollständige Uebereinstimmung der Einrichtung mit den Räumen und mit den Bedürfnissen auf Grundlage obiger Bedingungen, eine Harmonie und wohlgefällige Zweckmässigkeit, welche die eigene Heimat, die eigene Wohnung grösstentheils ersetzen kann, den Reisenden sich zu Hause, Daheim und heimelig fühlen lässt.

Diese gefällige Häuslichkeit, berechtigte Bequemlichkeit, zu schaffen, ohne dem theilweise cosmopolitischen Charakter eines Hotels entgegenzutreten, ist eine Kunst, welche vielen Geschmack, Ueberlegung und Erfahrung erfordert. Da der Schönheitssinn und der Einfluss der Gewohnheit nicht nur bei jeder einzelnen Person verschieden ist, sondern auch ganze Nationen sehr abweichende Ansichten und Bedürfnisse aufweisen, so zeigt sich von vornherein die Unmöglichkeit, allen Ansprüchen und allen Ideen gerecht zu werden und diess um so mehr als ein Hotel wohl Obdach und Unterkunft für Reisende aller Länder bietet, jedoch nur zu längerem oder kürzerem Aufenthalt dem Gaste dient und nicht im Stande ist, demselben auch diejenigen Verhältnisse zur Verfügung zu stellen, aus denen seine Gewohnheiten und seine Ansichten über Comfort sich entwickelt haben. Der Einfluss des Klima's, der Lage, der Geld-Mittel, der Erziehung und des Berufs auf seine Ansichten ist bei jedem Individuum so verschieden als sein Charakter; allein obige Grundsätze behalten unter allen Umständen ihren Werth und wird ihre Richtigkeit sich bei jeder Anwendung geltend machen.

Bei aller Uebereinstimmung in der Ausrüstung eines Hotels kann bei der bedeutenden Anzahl Zimmer immerhin den verschiedenen Geschmacks-

richtungen Rechnung getragen werden. Bei besonderm Luxus ist jedoch zu bedenken, dass so schön und reich anfänglich z. B. ein Pracht-Ameublement aussieht, alle Verhältnisse übereinstimmen müssen, soll es zur Geltung kommen und dass der Unterhalt und die Ergänzung desselben in kürzerer Zeit nöthig, desshalb also auch kostspieliger wird. Besonders ist darauf zu sehen, dass jedes Möbel zweckentsprechend eingerichtet sei. Jeder Comfort wird aufgehoben, wenn ein reichgeschnitztes Prachtbett mit Seide und Spitzen zu kurz oder zu schmal oder schlecht aufgerüstet ist. Es gibt Gasthöfe, in denen prachtvolle Seidendamastsophas zu finden sind, deren reiche Holzschnitzerei hauptsächlich durch den darin sitzenden Staub und Schmutz bemerkbar werden und auf denen ruhiges Sitzen unmöglich wird, indem entweder die Federn spürbar oder das Polster so schlecht gearbeitet ist, dass man in kurzer Zeit auf den Boden zu sitzen kommt. Von Bequemlichkeit kann keine Rede sein, wenn ein eingelegter und vergoldeter Rococo-Schreibtisch nicht aufzuschliessen oder seiner Kleinheit wegen nicht zu gebrauchen ist; wenn ein für zwei Personen berechneter Waschtisch kaum für eine Person genügt und der Service so wenig Wasser fasst, um höchstens eine Maus zu baden; oder der Spiegel so aufgehängt wird, dass er weder zum Gebrauch noch als Zierde des Zimmers dient. Tritt man in ein Zimmer, in welchem keine Vorrichtung und kein Raum zum Ablegen und Aufbewahren der Kleidungsstücke vorgesehen ist; wo keine Thür geöffnet werden kann, ohne Möbel hin- und herschieben zu müssen und überall anzustossen oder wo man sich fürchten muss, auf einem Sessel Platz zu nehmen aus Angst, derselbe möchte zusammenbrechen, da kann auch die reichste Decoration nicht entschädigen.

Der Nationalcharakter eines Volkes lässt sich theilweise in der Form der Möbel, in ihrer Ausstattung und ihrer Anwendung verfolgen; bei genauer Beobachtung werden sich Unterschiede sowohl in den Ansprüchen an die Art und Möglichkeit der Benutzung, als im Geschmack und der Ausrüstung des Inventars eines Gathofes nach den verschiedenen Nationen zeigen. Der Engländer und der Deutsche werden zweckmässige Gestalt mit einfacher Ausrüstung einer reichen Ausstattung und grossem Luxus vorziehen, während Franzose und Amerikaner durchschnittlich dankbarer für äussern Aufwand und Schein sind, so sehr man auch in vielfacher Beziehung den Geschmack und die gefälligen Formen der französischen Fabrikanten anerkennen muss.

Bei der Möblirung eines Hotels, besonders der Zimmer, bilden die Betten die Hauptfrage und verdienen vor Allem aus die sorgfältigste und genaueste Berücksichtigung. Bequeme Betten dürfen weder zu kurz noch zu schmal, d. h. sie sollten allermindestens $6^1/_2{}'$ lang und $3^1/_2{}'$ breit innerhalh der Bett-

stelle sein. $6^2/_3'$ d. h. zwei Metres Länge auf einen Metre Breite für ein einfaches Bett dürfte genügen, dagegen werden die in England, Frankreich und Italien besonders früher sehr häufig gebrauchten Doppel- und Familienbetten gewöhnlich 7' lang und 5—6' breit angefertigt. Die Höhe der Bettstelle soll nicht zu hoch und nicht zu niedrig gehalten werden, um weder unbequem zu sein, noch das Kehren und Lüften unter den Betten zu erschweren. Hölzerne Bettstellen, besonders solche aus hartem Holz, sind die am meisten gebräuchlichsten und angenehmsten. Besonderer örtlicher und klimatischer Verhältnisse halber werden oft auch eiserne Bettstellen angewendet, welche gegen Ungeziefer besonders vortheilhaft erscheinen; schon aus letzterem Grunde und mit Rücksicht auf Reinhaltung vermeide man alle unnöthigen Verzierungen, Ecken, Winkel und Höhlungen und sehe mehr auf glatte, einfache und geschmackvolle Form.

Schwung- oder Springfedermatrazen werden heutzutage vielfach durch sogenannte amerikanische Matrazen, entweder aus einem dichten Gewebe aus Eisendraht oder aus Holzlatten (welche an den Enden in einzelnen Eisenfedern hangen) bestehend, ersetzt. Diese sogenannten amerikanischen Matrazen bieten wohl Vortheile mannigfacher Art, sind z. B. leichter rein zu halten und leichter im Gewicht und Gebrauch und sind billiger beim Ankauf; ob dieselben auf die Dauer jedoch ebenso solid und zweckentsprechend sind als die mit stehenden gut verbundenen Federn und mit Rosshaar oder sogenanntem Waldhaar und gutem Drilch überzogenen Springfedermatrazen, möchte zu bezweifeln sein und erfreuen sich letztere wenigstens gegenwärtig noch der überwiegenden Gunst des Publikums, um so mehr als viele dieser amerikanischen Matrazen den Nachtheil haben, dass die Federn oder Holzlatten ungleichmässig elastisch sind, der Druck sich nicht gleichmässig vertheilt und der Schlaf durch ein knarrendes und ächzendes Geräusch bei der geringsten Bewegung gestört wird. Dagegen werden die aus Eisen- oder Stahldraht eng geflochtenen Matrazen, welche für Spitäler und andere öffentliche Anstalten bereits vielfache Anwendung erfahren haben, je länger je mehr auch für Gasthöfe benutzt. Bei gutem Material und sorgfältiger Arbeit bieten dieselben durch Billigkeit, Leichtigkeit uud Reinlichkeit einen bedeutenden Vortheil; die darüber zu legende Rosshaarmatraze bedarf jedoch dann einer sehr sorgfältigen Ausrüstung. Die obere Matraze, gewöhnlich und am besten aus reinem Rosshaar weder zu fest noch zu leicht gemacht, wird vieler Orten durch Feder- oder Flaumbetten ersetzt, was jedoch nicht Jedermann convenirt, wie denn nirgends so sehr wie beim Bett Gewohnheit entscheidet. In einem gut ausgerüsteten Hotel soll überdiess jedes Bett ausser den Betttüchern und Kopfkissen mit den nöthigen Decken von Wolle oder Baumwolle und einem

Oberbett (Duvet, Plumeau, etc. genannt) und meistens mit Flaum oder Federn gefüllt versehen sein. In Saisongeschäften, deren Saison in die warme Jahreszeit fällt, in welcher schwerere Oberbetten selten gewünscht werden, hält man gewöhnlich nur eine kleinere Anzahl (vielleicht für die Hälfte der Betten), Duvets im Vorrath, um allfälligen Wünschen entsprechen zu können*).

Jährlich mindestens einmal sollten wo immer möglich die Betten dem directen Einfluss der Sonne ausgesetzt werden; alle zwei Wochen oder wenigstens monatlich das Bett auseinandergenommen und gehörig ausgeklopft werden; die Bettstelle selbst ist von Zeit zu Zeit gehörig zu untersuchen und zu reinigen. Bei der täglichen Instandstellung der Betten sind die Fenster, wo immer möglich, offen zu halten.

Angenehm erweisen sich die mit grauem, grünlichem oder überhaupt einem einfach farbigen Tuch überzogenen Rahmen aus Holz oder leichtem Drahtgeflecht, welche genau das Bett oben und nach der äussern Seite hin decken und während des Tages vollständig verhüllen, sodass solche Schlafzimmer in Hotels wie Wohnzimmer aussehen.

Die Bettdivans und Bettsopha's können nur als Aushilfsmittel gelten und ersetzen kein richtiges gutes Bett. Als Hülfsbetten bei Mangel an Platz sind für Hotels neben Betten eiserner Construction und Feldbetten zusammenlegbare leichte hölzerne Bettstellen zu empfehlen. Um den provisorischen Eindruck derselben möglichst zu verdecken, lässt man ihre Form mit der im Gasthof sonst gebräuchlichen übereinstimmend anfertigen.

Ein oft vorkommender grosser Fehler besteht in einem Unterschied der Betten eines Hotels, ein Fehler, welcher sich kaum entschuldigen lässt, da in dieser Beziehung alle Zimmer eines Gasthofes, vom reichsten bis zum einfachsten, gleich vorzüglich gehalten sein sollen; auch für die Betten der Angestellten ist die nöthige Rücksicht zu nehmen: So einfach als möglich, aber doch gut und gesund, denn nach strenger Tagesarbeit ist ein anständiges Lager wohl verdient. Die Leinwand sei von bester reinster Qualität. Wie viel auf die Sorgfalt beim Gebrauch sowohl als beim Waschen ankömmt, weiss jede Hausfrau. Da dieses Conto in einem Hotel eine beträchtliche Summe ausmacht, so kann es nicht gleichgültig sein, ob eine Neuerung sich in 15 Jahren oder schon in 5 Jahren vollziehen muss.

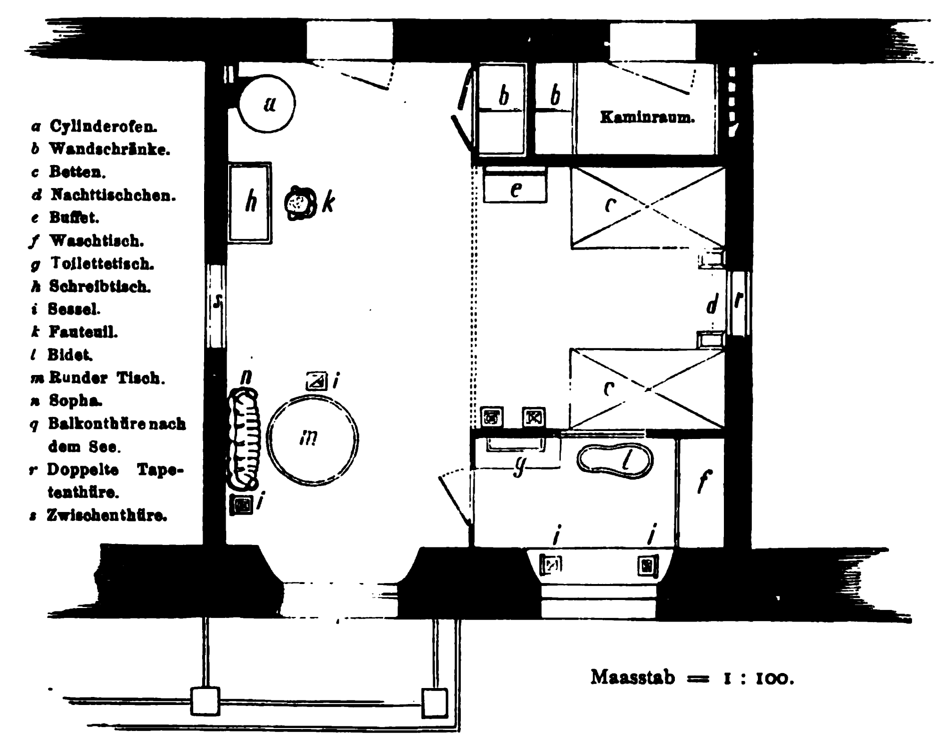
Was die Aufstellung der Betten anbelangt, so ist es ungemein schwierig, allgemein gültige Anhaltspunkte zu geben, wie sich schon in Privathäusern in

*) Nicht genug kann jedoch von den gegenwärtig häufig angewendeten Miniaturausgaben von Kopfkissen und Flaumbetten abgerathen werden. Soll irgend eines dieser Bettstücke einen Zweck und Nutzen haben, so mache man denselben nicht von vornherein durch eine einfältige Sparsamkeit illusorisch.

dieser Hinsicht bedeutende Abweichungen und der Einfluss von Gewohnheit und Sitte zeigen. Man vermeidet sehr oft, das Fussende der Betten nach den Fenstern zu richten, weil das einfallende Licht vielen Personen unangenehm ist. Inwiefern diese Rücksicht allgemeine Berechtigung hat, lässt sich schwer beurtheilen; gegenüber dem gewöhnlichen Verlangen nach einer anstossenden Wandfläche und der weitaus häufigst vorkommenden Form und Eintheilung der Zimmer wird in den meisten Hotels eine grössere Anzahl Betten dennoch auf diese Art aufgestellt, um so mehr, als der Einfall des Lichts durch Gardinen oder Storen gedämpft werden kann. Soll jedoch bei einer Fensterecke selbst ein Bett aufgestellt werden, wie diess hauptsächlich in längern, aber schmälern Zimmern mit zwei Betten der Fall ist und der Ausnützung des Platzes halber geschieht, so ist für eine entsprechende Pfeilerfläche zu sorgen, damit nicht etwa ein Theil des Bettes in die Fensteröffnung hineinrage oder dem Luftzuge ausgesetzt sei.

Alkoven sind in Deutschland, Oesterreich und theilweise in Frankreich und Belgien beliebt, in England, Amerika, Italien, am Rhein und in der Schweiz weniger. Der Vortheil einer Trennung des Schlafraumes vom Wohnraum und der Schutz gegen zu grelles Licht wird freilich häufig auf Kosten einer gesunden Lüftung erkauft. Solche Alkovenanlagen ermöglichten eine Ausnutzung tiefer Räume und wurden früher, als die Anwendung innerer Lichthöfe noch eine sehr beschränkte war, häufiger gemacht als heutzutage, wo man möglichst freie Aufstellung der Betten vorzieht. In Bern z. B. sind in den tiefen massivsteinernen ältern Häusern die meisten Zimmer mit Alkoven versehen. Fig. 48 zeigt eine Zimmereintheilung, welche der Verfasser aus Rücksicht auf den unbedingt nöthigen Kaminraum in dieser Weise erstellen liess. — Bettgardinen verursachen durch Waschen und Erneuerung ziemliche Kosten und nimmt ihr Gebrauch überall ab, wo er nicht mit Rücksicht auf besondere Verhältnisse, wie Mosquitos, Nachtdünste etc. vollkommen berechtigt erscheint. Fenstergardinen, Draperien richten sich nach dem Luxus, den man anwenden will, sowie nach der ganzen Einrichtung. Die weissen gewobenen Tüll- und Guipurengardinen sind bedeutend billiger, wenn auch nicht so fein wie gestickte Gardinen oder schwere Draperien und Lambrequins von Seide, Sammt oder Wollstoffen. Immerhin ist einer einfachen reinen Gardine der Vorzug gegenüber einer abgeblassten Sammtdraperie, in welcher Motten heimatberechtigt erscheinen, zu geben. Bei der Anschaffung dieser Ausrüstungsgegenstände ist auf Erneuerung und Abnutzung besondere Rücksicht zu nehmen, denn dieselben zeigen sich bei der Inventarisirung am undankbarsten und sind am raschesten abzuschreiben.

Plan Nro. 48. — **Zimmereintheilung Hôtel Bellevue, Zürich.**




In Zimmern mit Polstermöbeln sind dieselben vor dem Einfluss der Sonnenstrahlen möglichst zu schützen und wähle man schon aus diesem Grunde dauerhafte Farben. Praktisch ist es, eine Anzahl Zimmer gleichmässig zu mobliren, indem dadurch billiger Ankauf, bessere und leichtere Verwendung, Vertheilung und Ergänzung möglich wird. Die Einförmigkeit kann durch richtiges Auseinanderhalten der gleichmässig möblirten Zimmer vermieden werden und existirt eigentlich mehr nur für den Wirth als für den Reisenden, der gleichzeitig für sich höchstens einige wenige Zimmer benützt.

Für die Oberplatten (Deckplatten) der Wasch- und Seitentische, sowie auch gewöhnlicher Tische und Consolen wird sehr häufig Marmor verwendet; solche Möbeln sehen gewöhnlich hübsch aus, sind leicht rein zu halten und solid. Da jedoch die Härte des Marmors ein vorsichtiges Abstellen des Waschservice bedingt und die Kälte des Steines viele Personen unangenehm berührt, so wird häufig, besonders in England den einfachsten hölzernen Waschtischen der Vorzug gegeben, die der Reinlichkeit und des Ansehens halber mit feiner Leinwand bedeckt und drapirt sind und sehr elegant hergerichtet werden können, wie denn der Hauptluxus in den besten und feinsten englischen Hotels nicht in Vergoldung und äusserer Decoration, sondern in

peinlichster Reinlichkeit und grösster Bequemlichkeit besteht. Eine grosse Annehmlichkeit sind separirte Waschtische für jede einzelne Person; denn Waschtische für zwei Personen sind selten gross genug und ist eine gemeinsame Benutzung eines solchen Möbels gewöhnlich keine besondere Annehmlichkeit. Schliessbare Waschtische verlangen besonders gute Sicherung des Deckels während dem Gebrauche; Fremde, welche keinen Salon beanspruchen und doch in den Fall kommen, Leute in ihrem Schlafzimmer empfangen zu müssen, werden eine solche Einrichtung vorziehen. Das nachstehende Inventar gibt ein annäherndes Bild der Einrichtung eines Schlafzimmers, womit selbstverständlich keine Norm gegeben werden soll, sondern allen möglichen Variationen offener Raum bleibt, je nachdem das betreffende Zimmer ein selbständig oder in Verbindung mit andern (Salons) zu gebrauchendes ist, dasselbe einfacher oder reicher ausgestattet und durch Draperien, grössere Spiegel, Gemälde, Kamine etc. noch besonders geziert werden soll.

Zimmereinrichtung für eine Person:

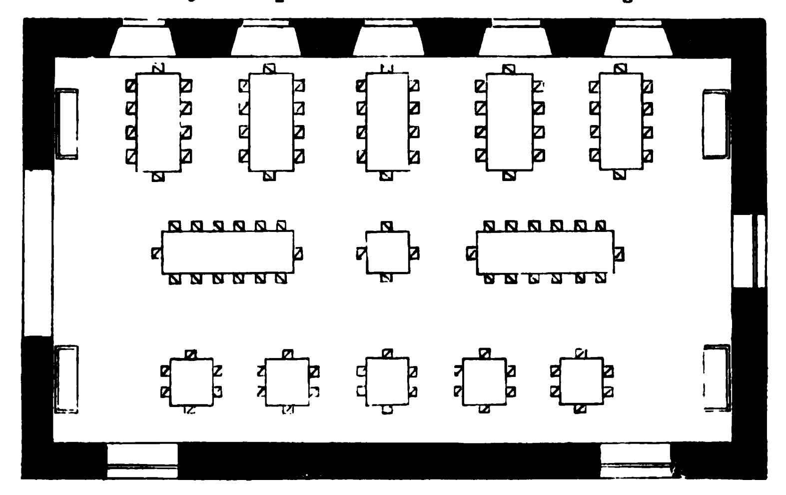
1. Ein Bett, bestehend aus 1 Bettstelle, 1 Springfedermatraze, 1 Rosshaarmatraze oder Flaumbett, 1 Rosshaarkopfkissen und Federkopfkissen sammt leinenen Anzügen. 2 Leintücher, 1 wollene Decke, 1 Plümeau, 1 Bettdecke und allenfalls einer festen Decke für gänzlichen Abschluss des Bettes.
2. Ein Waschtisch mit Waschservice: Lavoir, Seifenschüssel, Wasserflasche, Glas, Wassereimer, Bidet und Serviettenständer.
3. Ein Nachttisch mit Einrichtung.
4. Ein Schrank: Wandschrank oder Chiffonnière; ausnahmsweise auch nur ein Kleiderstock, sofern sonst für genügenden Raum für Kleider in den verschiedenen Möbeln gesorgt ist.
5. Ein Tisch.
6. Ein Schreibtisch, Büffet, Commode etc. je nach Grösse und Form nur das eine Möbel oder mehrere.
7. Ein Sopha oder Chaise-longue.
8. Ein oder zwei Fauteuils und dem entsprechend:
9. 2—3 Sessel.
10. Ein Wandspiegel.
11. Ein Toilettespiegel.
12. Ein solider Effektenstuhl.
13. Tischteppich, Bodenteppich und Bettvorlage, wenn der Bodenteppich nicht den ganzen Fussboden deckt.
14. Spucknapf, Tintengeschirr und Streichholzbüchse.
15. Eine richtig gehende Uhr.
16. Zwei Leuchter und öfters ein Bougeoir, mit Bougieklammern versehen.
17. Einige Kleiderhacken.
18. Ein Tarif, der über die gebräuchlichsen Platz- und Preisverhältnisse, sowie über die Hausordnung Auskunft ertheilt.

Wie bereits bemerkt, sind in Speisesälen die Tische nicht gar zu schmal zu halten ($3^{1}/_{2}$'—4'); zweckmässig ist eine möglichst übereinstimmende Breite der Tische, wie sich eine gleichmässige Höhe von selbst versteht. Dieselbe beträgt gewöhnlich 24—25" (72—75 Centimetres). Auf richtige Stellung der Tischbeine und gehörige Ausladung der Tischplatte ist besonders zu achten, damit die Benutzung der Tische eine vollkommen ungehinderte und angenehme sei. Fig. 49 seigt einen Speisesaal von 60' Länge und 34' Breite, mit drei

Plan Nro. 49. — **Speisesaal** zur Table d'hôte geordnet.

Reihen Tische für Table d'hôte und bequem 118 Personen fassend und Fig. 50 den gleichen Speisesaal mit den gleichen Tischen, jedoch für

Plan Nro. 50. — **Speisesaal** für die Restauration hergerichtet.



Restauration oder Frühstück eingerichtet und 112 Personen fassend. Durch

Anwendung runder, ovaler oder schmälerer Tische oder engere Zusammenstellung der Couverts könnten freilich noch mehr Personen placirt werden, besonders wenn weniger Rücksicht auf die Ein- und Ausgänge genommen würde. — Die Tische sollen fest stehen, ohne im Geringsten zu wackeln und gut aneinanderschliessen; auch ist für eine entsprechend bequeme und solide Bestuhlung zu sorgen. Tische, welche nur benutzt werden, um Mahlzeiten darauf aufzutragen, überzieht man in Hotels häufig mit Filz oder Moltontuch, um jedes Geräusch beim Absetzen der Schüsseln und Teller zu vermeiden; in diesem Falle ist eine einfache gehobelte Tischplatte genügend. Als Servicetische in Zimmern zu vorübergehender Benutzung sind Klapptische mit guter Sicherung und einer Schutzvorrichtung gegen Flecken auf Möbel und Tapeten zu empfehlen.

Der eigentliche Service eines Hotels (d. h. Porzellan-, Glas- und Metallwaaren) wird gewöhnlich je nach Eintheilung und Betriebsordnung in verschiedene Sorten, welche in Gestalt und Ausstattung von einander abweichen, geschieden. Für die Etagen (Salons) oder für besondere Anlässe wie Hochzeiten etc. wünscht man reichere Anordnung als für den gewöhnlichen Gebrauch. Wie in jeder einzelnen Haushaltung, macht sich die gleiche Rücksicht auch in einem Gasthof geltend, obgleich in diesem letztern öfter das Bestreben noch mitwirkt, die verschiedenen Inventare leichter ausscheiden und controlliren zu können, indem man mehrere verschiedene Formen oder Farben wählt. Wie weit hierin gegangen werden soll, bleibt der Liebhaberei und dem Ermessen des Wirths überlassen; man hüte sich jedoch, eine Musterkarte aller möglichen Farben, Formen und Verzierungen anzuschaffen. Zwei Services in einer den Betriebsansprüchen entsprechenden Zahl und der nöthigen Reserve dürften in weitaus den meisten Fällen genügen und lassen sich Unterabtheilungen sehr leicht durch Zahlen oder besondere Bezeichnungen anbringen; überdiess bleibt die Hauptsache auch hier grösste Reinlichkeit und ganzer unbeschädigter und übereinstimmender Service. Ein gewöhnlicher reiner Porzellanteller ist unter allen Umständen schöner als ein reich verzierter und vergoldeter Teller, der ein halbes Dutzend Bruchstellen aufweist; wie unangenehm wird man nicht berührt, wenn zu einer einzelnen Portion Kaffee Christoffle, Neusilber, Zinn und Messing gleichzeitig Verwendung findet! Es gibt freilich sehr viele Leute, welche für solche Kleinigkeiten durchaus keinen Sinn haben und jede darauf bezügliche Bemerkung lächerlich finden; allein es ist nicht zu vergessen, dass weitaus die Mehrzahl solcher Ungehörigkeiten auf eine blosse Nachlässigkeit und Trägheit hinausläuft und dadurch Anlass zu unliebsamen Schlüssen über die Führung des Geschäfts gegeben wird. Silberservice, der weniger leicht zerbricht und seltener ersetzt werden

muss, kann man durch fortlaufende Zahlen, z. B. neben dem Stempel angebracht, leicht abtheilen und controlliren; Porzellanservice dagegen sollte der Zerbrechlichkeit halber nicht zu leicht und des Gebrauchs halber nicht zu schwer sein. Die von französischen Fabriken der Solidität halber eingeführte Marque: »Renforcé« ist unschön und zu schwer; überdiess macht die Dicke und Schwere durchaus nicht die Festigkeit aus, sondern das verwendete Material und die Sorgfalt beim Brennen. So verdankt das englische Steingut (Wedgewood) seine Beliebtheit, die gegenwärtig wieder zunimmt, dieser Solidität; allein dasselbe hat nicht die schöne weisse Farbe und Glasur wie das Porzellan und ist desshalb die Anwendung von Farben beim Steingut häufig. Schönes weisses Porzellan ist das Reinlichste und für Hotels das Praktischste. Die Teller sollten weder zu gross noch zu klein sein, Suppen- und gewöhnliche Speiseteller 7½" bis 8½" (22—25 Centimetres) im Durchmesser; Lavoirs für Waschtische dagegen so gross, als es eine leichte Benutzung und keine unmässige Schwere erlauben. Die englischen Steingutwaaren haben gewöhnlich grösseres Format als das continentale Porzellan, was bei Bestellungen bezüglich der Grösse der Waschtische u. s. w. zu berücksichtigen ist.

Beim Glasgeschirr sehe man auf reines schönes Glas, soliden Fuss und praktische Form. Für verschiedene Weine werden verschiedene Formen nöthig und bleibt die Wahl ganz dem Geschmack entsprechend frei; die Form sollte jedoch von der Grundbedingung nicht zu sehr abweichen; so ist z. B. für Champagnergläser eine Verengung des Bodens und eine grössere Höhe der Weinsäule nothwendig, soll das Perlen des Champagners recht zur Geltung kommen; geschlossene Formen wie bei Römergläsern halten das Bouquet des Weines besser zusammen als offene etc. Bezüglich Metallwaaren ist das massive Silber theils durch gutversilberte Compositionen (Christoffle), theils durch sogenanntes Neusilber und versilbertes Kupfer (Plaqué) ersetzt worden, weil ein solcher Service bedeutend billiger im Ankauf zu stehen kommt, die Härte des Metalls die Abnutzung vermindert und ausserdem eine Entwendung weniger lohnend und ein Verlust leichter getragen wird. Die Wahl des Metalls hängt überdiess auch vom beabsichtigten Gebrauch des Gegenstandes ab; so soll Kupfer, Messing und Plaqué überall vermieden werden, wo die Gegenstände mit Speisen und Säuren in Berührung kommen. Man sieht freilich häufig Plaqué-Senftöpfe mit entsprechender Grünspandecoration u. s. w. Ob Silber oder Porzellan für Platten; Silber, Elfenbein oder Ebenholz für Messer anzuwenden ist, muss der Beurtheilung jedes Einzelnen überlassen bleiben, die Hauptsache bleibt immer die Zweckmässigkeit, Solidität und Reinlichkeit: Punkte, welche leider nur zu oft dem äussern Schein geopfert werden.

Ob in der Küche Kupfergeschirr oder eisernes emaillirtes Geschirr verwendet werden soll, bleibt ebenfalls eine offene Frage. Dem Kupfer ist, was Dauerhaftigkeit und Leichtigkeit im Gebrauch und im Feuer anbelangt, unbedingt der Vorzug zu geben und wird dasselbe desshalb noch beinahe überall angewendet; freilich lässt die äusserst nothwendige und leider oft nicht gehörig controllirte Verzinnung (häufig mit unreinem Zinn) viel zu wünschen übrig und bringt bei Nachlässigkeit die Gefahr einer Vergiftung sehr nahe; Kupfer erfordert überdiess ziemlich Arbeit bei der Reinigung und ist im Ankauf ziemlich theuer. Emaillirtes Eisen hat jedoch bis anhin auch noch nicht solid genug (besonders gegen den Einfluss starken Kohlenfeuers) und dabei leicht genug hergestellt werden können. Meistens ist das Email noch zu empfindlich gegen plötzliche Abkühlung, erhält Risse, springt ab und erschwert die Zubereitung vieler Speisen.

Zum Aufbewahren von Speisen und Vorräthen sollte jedoch unter keiner Bedingung Kupfer verwendet werden. Ueber den Umfang eines Hotelinventars mag der am Schlusse dieses Kapitels folgende Auszug einen annähernden Begriff geben.

Was Luxus und Reichthum der Möblirung anbelangt, konnten sich europäische Hotels bis anhin mit amerikanischen Gasthöfen nicht messen; beispielsweise sei bemerkt, dass das Glas-, Porzellan- und Besteckinventar allein des bereits besprochenen neuen Windsorhotels in New-York einen Werth von ungefähr Fr. 250,000 haben soll. So soll der Porzellanservice des Speisesaals 20,000 Stück decorirte Teller und 3600 Schüsseln, 1600 Gebrauchs- und Decorationsstücke (Dessert - Blumen - Aufsatzstücke), für den Theesalon 750 Stück enthalten. Für die Privatsalons sind sechs verschiedene, nach den Etagen eingetheilte reich verzierte Services bestellt, aus 2100 Stück in Porzellan und 1200 Stück geschliffenen und gravirten Kristallgläsern bestehend.

Die Ausstattung der Zimmer, das Mobiliar, Linge, Betten, Silberzeug ist begreiflicherweise übereinstimmend behandelt und steigt der Gesammtinventarwerth auf Fr. 1,500,000 bis 2,000,000 d. h. mehr als Fr. 3000 per Bett, während beigefügtes Inventar nur Fr. 1500—1800 nachweist.

In neuerer Zeit fängt man in Europa an, das amerikanische Prinzip eines reichern Inventars nachzuahmen, und werden gegenwärtig mehrere Hotels neu errichtet, bei deren Erstellungskosten das Inventar ebenfalls mit Fr. 3000 und mehr per Bett in Anschlag gebracht wurde.

Bezüglich der Betten ist bemerkt worden, dass in einem guten Hotel durchaus kein Unterschied der Vorzüglichkeit derselben nach Etagen oder Vorder- und Hinterzimmern herrschen dürfe. Es fragt sich nun, ob dieser Grundsatz auch hinsichtlich des übrigen Inventars durchgeführt werden solle

oder ob die höhern Etagen einfacher behandelt werden dürfen. Diese Frage hat schon die mannigfachsten Beantwortungen und zwar nicht immer die glücklichsten gefunden. Um einigermaassen sicher zu gehen, muss man sich über den Betrieb des Geschäfts ein klares Bild machen. Sind die Zimmer eines Hotels gewöhnlich auf längere Zeit von einer Familie bewohnt und beabsichtigt man in Bezug auf das Quartiergeld keinen grossen Unterschied nach Etagen zu machen, so müssen auch alle Zimmer mehr gleichmässig reich und bequem möblirt sein oder umgekehrt: Die Möblirung muss übereinstimmend sein, um einen gleichmässigen Werth zu erzielen. Besitzer von Hotels mit vielen Stockwerken gehen öfters in der Ausstattung der obern Etagen viel weiter, um dem Gaste durch grössern Comfort einen Ersatz für sein hohes Logis zu bieten; diese Ansicht hat besonders in Städten ihre Berechtigung. Hotels an schönen Aussichtspunkten und in besonders schöner Lage können auch mit der reichsten Möblirung den Minderwerth der Zimmer ohne Aussicht nicht ausgleichen.

Geschäfte, welche im Zimmerpreis bedeutende Unterschiede beabsichtigen oder darauf rechnen, Gäste mit verschiedenen Ansprüchen und Mitteln zu empfangen, werden natürlicherweise auch in der Möblirung Unterschiede machen; Hotels mit bestimmtem Rang dagegen müssen demselben entsprechend sich gleichmässig einrichten. Gasthöfe, welche nur zur warmen Jahreszeit besucht werden und in welchen die Gäste gewöhnlich nur eine Nacht verweilen, können sich mit leichterm Mobiliar (z. B. statt Plüschmöbeln mit Rohrmöbeln) begnügen. Das Gleiche gilt von Hotels, welche im Winter die obern Etagen nicht benutzen, sondern gänzlich abschliessen.

Behält man den früher ausgesprochenen Grundsatz der entsprechenden Einfachheit, Zweckmässigkeit und Reinlichkeit im Auge, so ergibt sich der Vorzug eines einfachen, neuen, reinen Mobiliars vor einem vergilbten abgetragenen Sammtameublement mit schadhafter Vergoldung; desswegen darf das Verfahren derjenigen Hotelbesitzer empfohlen werden (die nöthige Ausdehnung des Geschäfts vorausgesetzt), welche jedes Jahr bei der Inventarisirung das Mobiliar und den Service zusammenstellen, Revue passiren lassen, die nicht übereinstimmenden, unzweckmässigen oder schadhaften Gegenstände ausscheiden und statt geringere Zimmer damit zu möbliren, dieselben verkaufen und durch neue ersetzen; ein Verfahren, welches bei gehöriger Umsicht und Sachverständniss den Vortheil eines vollständigen Mobiliars bietet. Die Ankaufskosten werden theilweise schon durch die geringern Reparaturkosten ausgeglichen.

Je kleiner das Hotel d. h. je geringer die Bettenzahl, um so höher stellt sich der Preis des einzelnen Bettes. Beachtet man den laut nachfolgendem

Inventar sich ergebenden Durchschnittswerth von Fr. 1875. — für jedes einzelne Herrschaftsbett, so ergiebt sich aus einer richtigen Vergleichung der einzelnen Posten, dass der durchschnittliche Erstellungswerth eines Hotelinventars I. Ranges zwischen Fr. 1500. — bis 2500. — per Herrschaftsbett liegen wird.

Es soll damit nicht gesagt sein, dass, gewisse Verhältnisse (wie z. B. Curhotel mit ländlicher Umgebung oder Ausschluss von Concurrenz und in Folge dessen einfachere Möblirung; Saisongeschäft) vorausgesetzt, der Werth des Inventars nicht auf Fr. 1000. — per Bett, ja noch weniger, herabgedrückt werden könne, ohne eine auffallende Mangelhaftigkeit zu bedingen.

In England wird das ganze Inventar, wenigstens was die Form anbelangt, meistens möglichst einfach gehalten; der grosse Luxus in englischen guten Hotels ist peinlichste Reinlichkeit, ein Posten, der weniger in's Inventar als in die Betriebskosten fällt.

Die Erkenntniss dieser Wahrheit hat den Schweizerhotels, wie den Hotels am Rhein zu ihrem Ruf verholfen; allein die Durchführung dieses Princips wird bedingt durch die Tüchtigkeit der Hausfrau, der Wirthin: eine Bedingung, welche nicht überall erfüllt wird oder erfüllt werden kann. Die besten Angestellten genügen in dieser Hinsicht nicht allein und kann der tüchtigste Wirth dieser Aufgabe ohne die nöthige Unterstützung durch eine tüchtige Hausfrau nicht vollkommen entsprechen ohne andere wesentliche Anforderungen des Geschäfts zu vernachlässigen.

# Approximatives Inventar

*eines Hôtels mit ungefähr 200 Herrschaftsbetten (300 Personen).*

| I. Möbeln. | Stück. | Schätzungs-werth.*) Fr. Cts. | TOTAL. Fr. Cts. |
|---|---|---|---|
| Doppelbettstellen, mahagoniholz ... ... | 10 | 120. — | 1200. — |
| Doppelbettstellen, nussbaumholz ... ... | 10 | 100. — | 1000. — |
| Bettstellen, mahagoniholz ... ... ... ... | 60 | 80. — | 4800. — |
| Bettstellen, nussbaumholz ... ... ... ... | 100 | 60. — | 6000. — |
| Dienerbettstellen, nussbaumholz ... ... ... | 40 | 50. — | 2000. — |
| Dienerbettstellen, tannene ... ... ... ... | 60 | 40. — | 2400. — |
| Hülfsbetten, nussbaumene ... ... ... ... | 20 | 60. — | 1200. — |
| Hülfsbetten, eiserne ... ... ... ... ... | 10 | 30. — | 300. — |
| Kinderbetten, nussbaumene ... ... ... | 10 | 40. — | 400. — |
| Nachttischchen, mahagoniholz, mit Marmor | 60 | 35. — | 2100. — |
| Nachttischchen, nussbaumholz, mit Marmor | 100 | 30. — | 3000. — |
| Nachttischchen, nussbaumholz, ohne Marmor | 40 | 25. — | 1000. — |
| Dienernachttischchen ... ... ... ... ... | 40 | 15. — | 600. — |
| Waschtische, mah., mit Marmor, 2 Pers. | 20 | 100. — | 2000. — |
| Waschtische, mah., mit Marmor, 1 Pers. | 20 | 75. — | 1500. — |
| Waschtische, nussb., mit Marmor, 2 Pers. | 10 | 80. — | 800. — |
| Waschtische, nussb., mit Marmor, 1 Pers. | 50 | 60. — | 3000. — |
| Waschtische, einfach ahorn und tannen ... | 30 | 30. — | 900. — |
| Waschtische, verschliessbare ... ... ... | 40 | 100. — | 4000. — |
| Dienerwaschtische ... ... ... ... ... | 40 | 20. — | 800. — |
| Commoden, mahagoniholz ... ... ... ... | 20 | 80. — | 1600. — |
| Commoden, nussbaumholz ... ... ... ... | 20 | 70. — | 1400. — |
| Dienercommoden ... ... ... ... ... ... | 20 | 30. — | 600. — |
| Spiegelschränke ... ... ... ... ... ... | 40 | 150. — | 6000. — |
| Kleiderschränke, mahagoniholz .. ... ... | 30 | 80. — | 2400. — |
| Kleiderschränke, nussbaumholz ... ... ... | 30 | 80. — | 2400. — |
| Schreibbureaux, mahagoniholz ... ... ... | 40 | 150. — | 6000. — |
| Schreibbureaux, nussbaumholz ... ... ... | 40 | 150. — | 6000. — |
| Salonsbuffets, mahagoniholz ... ... ... | 20 | 150. — | 3000. — |
| Salonsbuffets, nussbaumholz ... ... ... | 20 | 100. — | 2000. — |
| Speisesaalbuffets, nussbaumholz ... ... ... | 10 | 100. — | 1000. — |
| Toilettetische, mahagoniholz ... ... ... | 20 | 100. — | 2000. — |
| Toilettetische, nussbaumholz ... ... ... | 10 | 75. — | 750. — |
| Tische, viereckige, mahagoniholz ... ... | 10 | 60. — | 600. — |
| Tische, viereckige, nussbaumholz ... ... | 10 | 50. — | 500. — |
| Saaltische, grosse, viereckige, nussbaumholz | 20 | 40. — | 800. — |
| Saaltische, kleine, viereckige, nussbaumholz | 20 | 25. — | 500. — |
| Saaltische, kleine, viereckige, gewöhnlich | 20 | 20. — | 400. — |
| Tische, ovale, mahagoniholz ... ... ... | 30 | 75. — | 2250. — |
| Tische, ovale, nussbaumholz . . ... ... | 40 | 50. — | 2000. — |
| Tische, runde, mahagoniholz ... ... ... | 20 | 75. — | 1500. — |
| Tische, runde, nussbaumholz ... ... ... | 30 | 50. — | 1500. — |
| Uebertrag | | | 84200. — |

| I. Möbeln. | Stück. | Schätzungs-werth. | TOTAL. |
|---|---|---|---|
| | | Fr. Cts. | Fr. Cts. |
| Uebertrag | | | 84400. — |
| Arbeitstische, mahagoniholz ... ... ... | 10 | 30. — | 300. — |
| Arbeitstische, nussbaumholz ... ... ... | 10 | 25. — | 250. — |
| Spieltische ... ... ... ... ... ... ... | 15 | 40. — | 600. — |
| Servicetische ... ... ... ... ... ... | 20 | 30. — | 600. — |
| Sophas, Causeuses mit Plüschüberzug ... | 40 | 180. — | 7200. — |
| Sophas, Causeuses mit Damast ... ... ... | 20 | 150. — | 3000. — |
| Sophas, einfache, Causeuses mit Sasting ... | 30 | 100. — | 3000. — |
| Sophas, Causeuses mit Ledertuch ... ... | 20 | 100. — | 2000. — |
| Divans, Causeuses mit Plüsch ... ... ... | 10 | 120. — | 1200. — |
| Divans, Causeuses mit Damast ... ... ... | 20 | 100. — | 2000. — |
| Chaises longues ... ... ... ... ... ... | 40 | 100. — | 4000. — |
| Fauteuils mit Plüsch ... ... ... ... ... | 50 | 100. — | 5000. — |
| Fauteuils mit Damast ... ... ... ... ... | 40 | 80. — | 3200. — |
| Fauteuiles, gewöhnliche ... ... ... ... | 20 | 40. — | 800. — |
| Sessel mit Polsterrücken, Plüsch ... ... | 40 | 50. — | 2000. — |
| Sessel, einfach, mit Plüsch ... ... ... ... | 60 | 35. — | 2100. — |
| Sessel, einfach, mit Damast ... ... ... | 60 | 30. — | 1800. — |
| Sessel, einfach, mit Ledertuch ... ... ... | 40 | 25. — | 1000. — |
| Rohrsessel ... ... ... ... ... ... ... | 300 | 12. — | 3600. — |
| Eiserne Balkonstühle ... ... ... ... ... | 20 | 10. — | 200. — |
| Serviettenständer ... ... ... ... ... ... | 80 | 5. — | 400. — |
| Kleiderständer ... ... ... ... ... ... | 40 | 25. — | 1000. — |
| Effectenstühle ... ... ... ... ... ... | 180 | 5. — | 900. — |
| Bidets ... ... ... ... ... ... ... ... | 30 | 25. — | 750. — |
| Stiefelknechte ... ... ... ... ... ... | 150 | 1. — | 150. — |
| Spucknäpfe ... ... ... ... ... ... ... | 200 | 1. — | 200. — |
| Nachtstühle ... ... ... ... ... ... ... | 20 | 25. — | 500. — |
| Spiegel, grosse Salons- ... ... ... ... | 30 | 200—500. — | 10000. — |
| Spiegel, Zimmer- ... ... ... ... ... ... | 100 | 30. — | 3000. — |
| Spiegel, gewöhnliche ... ... ... ... ... | 50 | 15. — | 750. — |
| Pendulen ... ... ... ... ... ... ... | 50 | 50. — | 2500. — |
| Pianos ... ... ... ... ... ... ... ... | 2 | 1000. — | 2000. — |
| Kronleuchter ... ... ... ... ... ... | — | —. — | 3000. — |
| Billard ... ... ... ... ... ... ... ... | 1 | 1500. — | 1500. — |
| | | | 154700. — |
| **II. Betten und Teppiche.** | | | |
| Springfedermatrazen ... ... ... ... ... | 200 | 40. — | 8000. — |
| Springfeder, einfache ... ... ... ... ... | 75 | 30. — | 2250. — |
| Rosshaarmatrazen ... ... ... ... ... | 250 | 75. — | 18750. — |
| Dienermatrazen, einfache ... ... ... ... | 50 | 40. — | 2000. — |
| Kopfkissen, Rosshaar ... ... ... ... ... | 200 | 10. — | 2000. — |
| Kopfkissen, Federn ... ... ... ... ... | 300 | 10. — | 3000. — |
| Federbetten ... ... ... ... ... ... ... | 50 | 25. — | 1250. — |
| Uebertrag | | | 37250. — |

| | Stück. | Schätzungs-werth. | TOTAL. |
|---|---|---|---|
| | | Fr. Cts. | Fr. Cts. |
| Uebertrag | | | 37250. — |
| Federpfulmen (längliche Kopfunterlage) ... | 300 | 15. — | 4500. — |
| Federdecken (Duvets oder Plumeaux ... | 150 | 20. — | 3000. — |
| Kinderbettmatrazen ... ... ... ... ... | 10 | 25. — | 250. — |
| Kinderbettkissen ... ... ... ... ... ... ... | 10 | 4. — | 40. — |
| Kinderbettdecken ... ... ... ... ... ... ... | 10 | 8. — | 80. — |
| Wollene Decken ... ... ... ... ... ... ... | 300 | 20. — | 6000. — |
| Piquédecken ... ... ... ... ... ... ... ... | 200 | 15. — | 3000. — |
| Tricotdecken ... ... ... ... ... ... ... | 50 | 12. — | 600. — |
| Gewöhnliche Decken ... ... ... ... ... ... | 50 | 10. — | 500. — |
| Bodenteppiche, ganze ... ... ... ... ... ... | 10000□' | —. 75 | 7500. — |
| Bodenteppiche, abgepasste ... ... ... ... | 4000□' | 1. — | 4000. — |
| Bettvorlagen I. ... ... ... ... ... ... ... | 200 | 12. — | 2400. — |
| Bettvorlagen II. ... ... ... ... ... ... ... | 100 | 8. — | 800. — |
| Tischteppiche, Plüsch ... ... ... ... ... ... | 50 | 20. — | 1000. — |
| Tischteppiche, wollene ... ... ... ... | 100 | 10. — | 1000. — |
| Läufer, cocosfasern und manillahanf .. ... | 5000□' | —. 60 | 3000. — |
| Läuferteppiche, wollene ... ... ... ... | 2000□' | —. 75 | 1500. — |
| Vorlagen ... ... ... ... ... ... ... ... | 100 | 6. — | 600. — |
| Draperien, I. Qual., für Fenster ... ... ... | 50 | 100. — | 5000. — |
| Draperien, II. » » Fenster ... ... ... | 40 | 40. — | 1600. — |
| Rideaux, I. Qual., für Fenster ... ... ... | 80 | 30. — | 2400. — |
| Rideauxgarnitur, II. Qual., für Fenster ... | 60 | 20. — | 1200. — |
| Fenstervorhänge ... ... ... ... ... ... ... | 100 | 6. — | 600 — |
| Rouleaux ... ... ... ... ... ... ... ... | 180 | 15. — | 2700. — |
| Bettrahmen ... ... ... ... ... ... ... | 60 | 20. — | 1200. — |
| Vorständer (Paravents) ... ... ... ... | 20 | 20. — | 400. — |
| | | | 92120. — |

### III. Linge.

| | Stück. | Schätzungs-werth. | TOTAL. |
|---|---|---|---|
| Tafeltücher, grosse ... ... ... ... ... ... | 200 | 15. — | 3000. — |
| Tafeltücher, kleine ... ... ... ... ... ... | 240 | 10. — | 2400. — |
| Tafeltücher, Diener- ... ... ... ... ... ... | 100 | 6. — | 600. — |
| Servietten, ganz feine ... ... ... ... ... | 240 | 2. — | 480. — |
| Servietten, gewöhnliche .. ... ... ... ... | 2400 | 1. 50 | 3600. — |
| Servietten für Diener **) ... ... ... .. | 360 | 1. — | 360. — |
| Theeservietten, ganz feine ... ... ... ... | 240 | 1. 25 | 300. — |
| Theeservietten, gewöhnliche ... ... ... | 1800 | 1. — | 1800. — |
| Handtücher (Servietten), gewönliche ... ... | 2400 | 1. 25 | 3000. — |
| Handtücher (Servietten), Diener- ... ... | 480 | —. 75 | 360. — |
| Küchentücher ... ... ... ... ... ... ... | 720 | —. 50 | 360. — |
| Putztücher ... ... ... ... ... ... ... ... | 720 | —. 75 | 540. — |
| Putzschürzen ... ... ... ... ... ... ... | 200 | —. 75 | 150. — |
| Serviertücher ... ... ... ... ... ... ... | 240 | —. 75 | 180. — |
| Leintücher (Bettlaken) ... ... ... ... | 2000 | 10. — | 20000. — |
| Uebertrag | | | 37130. — |

| | Stück. | Schätzungs-werth. | TOTAL. |
|---|---|---|---|
| | | Fr. Cts. | Fr. Cts. |
| Uebertrag | | | 37130. — |
| Kopfkissenanzüge, leinene ... ... ... ... | 1200 | 3. — | 3600. — |
| Kopfkissenanzüge, farbige, Diener- ... ... | 240 | 2. — | 480. — |
| Federbettanzüge ... ... ... ... ... ... | 100 | 7. 50 | 750. — |
| Pfulmenanzüge (Kopfkissen) ... ... ... | 600 | 5. — | 3000. — |
| Federdeckenanzüge (Duvets) ... ... ... | 300 | 6. — | 1800. — |
| Waschtischüberzüge ... ... ... ... ... | 120 | 10. — | 1200. — |
| Kinderbettanzüge ... ... ... ... ... ... | 36 | 7. 50 | 270. — |
| | | | 48230. — |

## IV. Service.

*1. Silber und Christoffle.*

| | Stück. | Schätzungs-werth. | TOTAL. |
|---|---|---|---|
| Ein Tafelaufsatz ... ... ... ... ... ... ... | — | —. — | 2400. — |
| Ein Silberservice für 48 Personen, complet | — | —. — | 6600. — |
| Christofflelöffel ... ... ... ... ... ... ... | 480 | 4. — | 1920. — |
| Christofflegabeln ... ... ... ... ... ... ... | 480 | 4. — | 1920. — |
| Christoffle-Dessertgabeln ... ... ... ... | 480 | 3. — | 1440. — |
| Christoffle-Dessertlöffel (Frühstück) ... ... | 480 | 3. — | 1440. — |
| Cristoffle-Caffélöffel, kleine ... ... ... | 180 | 2. 50 | 450. — |
| Christofflemesser, grosse ... ... ... ... | 120 | 4. — | 480. — |
| Christofflemesser, kleine ... ... ... ... | 120 | 3. — | 360. — |
| Austerngabeln ... ... ... ... ... ... ... | 60 | 3. — | 180. — |
| Brochettes (Atelets, Spiesschen) ... ... | 24 | 15. — | 360. — |
| Suppenlöffel (Schöpflöffel), grosse ... ... | 6 | 15. — | 90. — |
| Suppenlöffel (Schöpflöffel), kleine ... ... | 18 | 10 — | 180. — |
| Huiliers (Oel- und Essig) ... ... ... ... | 18 | 40. — | 720. — |
| Suppenschüsseln, grosse ... ... ... ... | 4 | 200. — | 800. — |
| Suppenschüsseln, kleine ... ... ... ... | 12 | 75. — | 900. — |
| Suppenschüsseln, 1 Person ... ... ... ... | 18 | 30. — | 540. — |
| Punschbowle ... ... ... ... ... ... ... ... | 1 | 150. — | 150. — |
| Punschlöffel ... ... ... ... ... ... ... ... | 2 | 15. — | 30. — |
| Theemaschinen ... ... ... ... ... ... ... | 12 | 100. — | 1200. — |
| Theebüchsen ... ... ... ... ... ... ... | 6 | 20. — | 120. — |
| Theekannen, grosse ... ... ... ... ... | 12 | 60. — | 720. — |
| Theekannen, 2 Pers., kleine ... ... ... | 36 | 30. — | 1080. — |
| Theekannen, 1 Pers., kleine ... ... ... | 24 | 25. — | 600. — |
| Caffékannen, grosse ... ... ... ... ... | 12 | 60. — | 720. — |
| Caffékannen, kleine, 2 Pers. ... ... ... | 36 | 30. — | 1080. — |
| Caffékannen, kleine, 1 Pers. ... ... .. | 24 | 25. — | 600. — |
| Milchkannen, grosse ... ... ... ... ... | 12 | 60. — | 720. — |
| Milchkannen, kleine, 2 Pers. ... ... ... | 36 | 30. — | 1080. — |
| Milchkannen, kleine, 1 Pers. ... .. ... | 24 | 25. — | 600. — |
| Crêmetöpfchen ... ... ... ... ... ... ... | 18 | 10. — | 180. — |
| Eierbecher ... ... ... ... ... ... ... ... | 34 | 4. — | 96. — |
| Nussknacker ... ... ... ... ... ... ... ... | 18 | 5. — | 90. — |
| Uebertrag | | | 29846. — |

| | Stück. | Schätzungs-werth. | TOTAL. |
|---|---|---|---|
| | | Fr. Cts. | Fr. Cts. |
| Uebertrag | | | 29846. — |
| Zuckerzangen ... ... ... ... ... ... | 24 | 5. — | 120. — |
| Zuckerlöffel ... ... ... ... ... ... ... | 18 | 4. — | 72. — |
| Zuckerschaalen ... ... ... ... ... ... | 36 | 15. — | 540. — |
| Zuckerschaalen, kleine ... ... ... ... | 24 | 10. — | 240. — |
| Compôteschaalen, grosse ... ... ... ... | 12 | 30. — | 360. — |
| Compôteschaalen, kleine ... ... ... ... | 12 | 20. — | 240. — |
| Zuckerplättchen ... ... ... ... ... ... | 72 | 1. 50 | 108. — |
| Etagèren ... ... ... ... ... ... ... | 4 | 200. — | 800. — |
| Auflaufschüsseln, grosse ... ... ... ... | 4 | 25. — | 100. — |
| Auflaufschüsseln, kleine ... ... ... ... | 8 | 20. — | 160. — |
| Ringgarnituren für Entrées ... ... ... | 6 | 20. — | 120. — |
| Ringgarnituren für Entreés, kleinere ... | 12 | 12. — | 144. — |
| Flaschenbecher ... ... ... ... ... ... | 48 | 10. — | 480. — |
| Réchauds (Wärmschüssel) ... ... ... ... | 2 | 75. — | 150. — |
| Réchauds, kleinere ... ... ... ... ... | 12 | 40. — | 480. — |
| Champagnerkühler ... ... ... ... ... | 12 | 50. — | 600. — |
| Saucièren ... ... ... ... .. ... ... | 24 | 40. — | 480. — |
| Plateaux, grosse ... ... ... ... ... ... | 6 | 100. — | 600. — |
| Plateaux, kleine ... ... ... ... ... ... | 24 | 25. — | 600. — |
| Leuchter, 3 armige ... ... ... ... ... | 12 | 50. — | 600. — |
| Leuchter einfache ... ... ... ... .. | 120 | 15. — | 1800. — |
| Cloches (Schüsseldeckel) ... ... ... ... | 24 | 50. — | 1200. — |
| Britannia (Zinn) und Neusilbergeschirr ... | — | —. — | 1200. — |
| | | | 41040. — |
| 2. *Diverse Metallwaaren.* | | | |
| Elfenbeinmesser ... ... ... ... ... ... | 360 | 30. — p.Dtzd. | 900. — |
| Elfenbein-Dessertmesser ... ... ... ... | 360 | 24. — » | 720. — |
| Gewöhnliche schwarze Messer ... ... | 120 | 18. — » | 180. — |
| Gewöhnliche schwarze Dessertmesser ... ... | 120 | 15. — » | 150. — |
| Gewöhnliche schwarze Gabeln ... ... ... | 120 | 18. — » | 180. — |
| Tranchirbesteck ... ... ... ... ... ... | 12 | 6. — | 72. — |
| Salatbesteck ... ... ... ... ... ... ... | 24 | 3. — | 72. — |
| Essig- und Oelgestell ... ... ... ... ... | 4 | 8. — | 32. — |
| Plateaux von Blech ... ... ... ... ... | 24 | 10. — | 240. — |
| Plateaux von Holz ... ... ... ... ... | 18 | 5. — | 90. — |
| Kerzenstöcke ... ... ... ... ... ... | 120 | 7. 50 | 900. — |
| Russische Theemaschinen, grosse ... ... | 2 | —. — | 150. — |
| Russiche Theemaschinen, kleine (Samovar) | 6 | —. — | 200. — |
| | | | 4886. — |
| Wasserkannen der Zimmermädchen (Zink) | 24 | 20. — | 480. — |
| Badewannen, grosse ... ... ... ... ... | 6 | 100. — | 600. — |
| Badewannen, Sitzbäder ... ... ... ... | 12 | 30. — | 360. — |
| Badewannen, Fussbäder ... ... ... ... | 24 | 10. — | 240. — |
| | | | 6566. — |

| | Stück. | Schätzungs-werth. | TOTAL. |
|---|---|---|---|
| | | Fr. Cts. | Fr. Cts. |
| 3. *Porcellan.* | | | |
| Flache Teller, feiner Service ... p. Dtzd. | 240 | 15. — | 300. — |
| Flache Teller, gewöhnliche Service » | 1200 | 8. — | 800. — |
| Suppenteller, feiner Service ... » | 120 | 15. — | 150. — |
| Suppenteller, gewöhnlicher Service » | 480 | 8. — | 320. — |
| Dessertteller, feiner Service ... » | 240 | 12. — | 240. — |
| Dessertteller, gewöhnlicher Service » | 720 | 7. — | 420. — |
| Frühstücktassen, feiner Service ... » | 120 | 24. — | 240. — |
| Frühstücktassen, gewöhnlicher Service » | 360 | 15. — | 450. — |
| Caffétassen, feiner Service ... ... » | 48 | 24. — | 96. — |
| Caffétassen, gewöhnlicher Service » | 120 | 15. — | 150. — |
| Eierbecher, feiner Service ... ... » | 72 | 4. — | 24. — |
| Eierbecher, gewöhnlicher Service » | 120 | 2. 50 | 25. — |
| Crêmetöpfchen, feiner Service ... » | 24 | 12. — | 24. — |
| Crêmetöpfchen, gewöhnlicher Service » | 48 | 8. — | 32. |
| Chocolade- nnd Milchtöpfe ... p. Stück | 24 | 2. — | 48. — |
| Runde Schüsseln, grosse, feiner Service » | 24 | 4. — | 96. — |
| Runde Schüsseln, grosse, gewöhnl. Service » | 72 | 2. 75 | 198. — |
| Runde Schüsseln, kleine, feiner Service » | 24 | 2. 50 | 60. — |
| Runde Schüsseln, kleine, gewöhnl. Service » | 72 | 1. 50 | 108. — |
| Ovale Schüsseln, grosse, feiner Service » | 24 | 3. 50 | 84. — |
| Ovale Schüsseln, grosse, gewöhnl. Service » | 78 | 2. 50 | 120. — |
| Ovale Schüsseln, kleine, feiner Service » | 36 | 3. — | 108. — |
| Ovale Schüsseln, kleine, gewöhnl. Service » | 48 | 1. 75 | 84. — |
| Ovale Schüsseln, 2 Port., feine Service » | 36 | 2. 50 | 90. — |
| Ovale Schüsseln, 2 Port., gewöhnl. Service » | 120 | 1. 50 | 180. — |
| Ovale Schüsseln, 1 Port., feine Service » | 24 | 2. — | 48. — |
| Ovale Schüsseln, 1 Port., gewöhnl. Service » | 120 | 1. 25 | 150. — |
| Beilagenschüsseln, feiner Service ... » | 12 | 2. — | 24. — |
| Beilagenschüsseln, gewöhnlicher Service » | 48 | 1. 25 | 60. — |
| Casserolleschüsseln, feiner Service ... » | 24 | 8. — | 192. — |
| Casserolleschüsseln, gewöhnlicher Service » | 12 | 4. — | 48. — |
| Fischplatten, feiner Service ... ... » | 6 | 8. — | 48. — |
| Fischplatten, gewöhnlicher Service ... » | 24 | 5. — | 120. — |
| Dessertschüsseln ... .. ... ... ... » | 120 | 2. 50 | 300. — |
| Salatschüsseln, feine Service ... ... » | 24 | 2. 50 | 48. — |
| Salatschüsseln, gewöhnliche Service .. » | 72 | 1. 25 | 90. — |
| *Dienerschaftservice***) | | | |
| Suppenteller ... ... ... ... ... ... p. Dtzd. | 120 | 6. — | 60. — |
| Flache Teller ... ... ... ... » | 360 | 6. — | 180. — |
| Dessertteller ... ... ... ... ... » | 240 | 5. — | 100. — |
| Frühstücktassen ... ... ... ... » | 120 | 10. — | 100. — |
| Runde Schüsseln ... ... ... ... » | 24 | 24. — | 48. — |
| Ovale Schüsseln ... ... ... ... » | 48 | 18. — | 72. — |
| Uebertrag | | | 6135. — |

| | Stück. | Schätzungs-werth. | TOTAL. |
|---|---|---|---|
| | | Fr. Cts. | Fr. Cts. |
| Uebertrag | | | 6135. — |
| *Zimmerservice.* | | | |
| Waschtischgarnitur, bestehend aus Lavoir, Wasserkrug, Seifenschüssel und Topf und Wasserflasche sammt Glas ... ... ... | 240 | 15. — | 3600. — |
| Waschtischgarnitur, gewöhnliche, mehr für Dienerschaften ... ... ... ... ... ... ... | 72 | 8. — | 576. - |
| Streichholzbüchsen ... ... ... ... ... ... | 240 | —. 75 | 180. — |
| Tintengeschirre ... ... ... ... ... ... ... | 180 | 1. — | 180. — |
| Wasserbehälter (Sceaux) ... ... ... ... | 48 | 20. — | 960. — |
| Nachtlampen ... ... ... ... ... ... ... | 12 | 6. — | 72. — |
| Aschenbecher ... ... ... ... ... ... ... | 12 | 1. — | 12. — |
| Kerzenhalter (Bougieklammern) ... ... ... | 360 | —. — | 8. — |
| | | | 11723. — |
| 4. *Glasgeschirr (Cristall).* | | | |
| Wasserkaraffen ... ... ... ... ... ... ... | 150 | 3. — | 450. — |
| Weinkaraffen ... ... ... ... ... ... ... | 24 | 3. 50 | 84. — |
| Wassergläser ... ... ... ... ... ... ... | 600 | —. 75 | 450. — |
| Wassergläser mit Fuss ... ... ... ... | 120 | 1. — | 120. — |
| Weingläser ... ... ... ... ... ... ... ... | 480 | 1. — | 480. — |
| Burgundergläser ... ... ... ... ... ... ... | 240 | 1. — | 240. — |
| Sherrygläser ... ... ... ... ... ... ... ... | 120 | 1. — | 120. — |
| Liqueurgläser ... ... ... ... ... ... ... | 120 | —. 75 | 90. — |
| Champagnergläser ... ... ... ... ... ... | 240 | 1. 25 | 300. — |
| Rheinweingläser ... ... ... ... ... ... ... | 120 | 1. 25 | 150. - |
| Biergläser ... ... ... ... ... ... ... ... | 120 | 1. 25 | 150. — |
| Rinçoirs (Mundgläser) ... ... ... ... | 24 | 2. 50 | 60. — |
| Theebüchsen ... ... ... ... ... ... ... | 36 | 1. 50 | 54. — |
| Senftöpfchen ... ... ... ... ... ... ... ... | 48 | 1. 25 | 60. — |
| Salztöpfchen ... ... ... ... ... ... ... ... | 120 | —. 50 | 60. — |
| Salzlöffelchen (Elfenbein) ... ... p. Dtzd. | 180 | 3. — | 45. — |
| Zahnstocherhalter ... ... ... » | 24 | 12. — | 24. — |
| Honigbüchsen ... ... ... ... ... ... ... | 36 | 3. — | 108. — |
| Käseglocken ... ... ... ... ... ... ... ... | 12 | 10. — | 120. — |
| Blumenvasen ... ... ... ... ... ... ... | 12 | 25. — | 300. — |
| Bobêchen ... ... ... ... ... p. Dtzd. | 300 | 4. — | 100. — |
| Mousselinglasservice für 48 Personen ... | — | —. — | 600. — |
| | | | 4165. — |

## V. Kücheninventar.

| | Stück. | Schätzungs-werth. | TOTAL. |
|---|---|---|---|
| Fleischkessel, grosse ... ... ... ... ... | 2 | | |
| Waschkessel, grosse ... ... ... ... ... | 6 | | |
| Bratpfannen ... ... ... ... ... ... ... ... | 4 | | |
| Fischkasserollen ... ... ... ... ... ... ... | 4 | | |
| Casserollen ... ... ... ... ... ... ... ... | 72 | | |
| Casserollendeckel ... ... ... ... ... ... | 36 | | |

| | Stück. | Schätzungswerth. | TOTAL. |
|---|---|---|---|
| | | Fr. Cts. | Fr. Cts. |
| Passiersiebe, flache ... ... ... ... ... | 12 | | |
| Passiersiebe, hohe ... ... ... ... ... | 12 | | |
| Casserollen, flache (zum Sautieren) ... ... | 12 | | |
| Diverse Formen zu Backwerck u. Mehlspeisen | 72 | | |
| Diverse Formen für Dessert ... ... ... | 200 | | |
| Diverse Formen (Terrinen) ... ... ... | 24 | | |
| Sieblöffel } theils Kupfer, theils Messing, theils Eisen | 24 | | |
| Fischlöffel | 6 | | |
| Flachlöffel | 36 | | |
| Schaumlöffel | 24 | | |
| Borduren ... ... ... ... ... ... ... ... | 12 | | |
| Mörser ... ... ... ... ... ... ... ... ... | 4 | | |
| Caffétöpfe ... ... ... ... ... ... ... | 6 | | |
| 15 Zentner Kupfer ... ... ... ... ... ... | 15 Ztr. | 300. -- | 4500. — |
| Raspeln ... ... ... ... ... ... ... ... ... | 12 | | |
| Passiersiebe, Drathgeflechte .. ... ... | 12 | | |
| Passiersiebe (Etamines) ... ... ... ... | 12 | | |
| Schlagbesen ... ... ... ... ... ... ... ... | 12 | | |
| Teighölzer ... ... ... ... ... ... ... ... | 6 | | |
| Holzlöffel (Kellen) ... ... ... ... ... | 24 | | |
| Diverse kleine Gegenstände ... ... ... | — | | 500. — |
| | | | 5000. — |

RECAPITULATION.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Möbeln ... ... ... ... ... ... ... ... ... | | | 154700. — |
| Betten und Teppiche ... ... ... ... | | | 92120. — |
| Linge ... ... ... ... ... ... ... ... ... | | | 48230. — |
| Service ... ... ... ... ... ... ... ... ... Silber (41040. —), Metall (6566. —), Porcellan (11723. —), Glas (4165. —) | | | 63494. — |
| Kücheninventar... ... ... ... ... ... | | | 5000. — |
| | | | 363544. — |

Oder in runder Summe Fr. 375,000. —; gleich Fr. 1875. — per Herrschaftsbett oder Fr. 1250. — per aufgeschlagenes Bett überhaupt.

---

*) Der angenommene Schätzungswerth soll durchaus keine allgemeine Gültigkeit haben, indem Zeit, Ort und Formverhältnisse einen sehr verschiedenen, nicht zum Voraus zu bestimmenden Einfluss ausüben. Immerhin dürfen doch die Ansätze im Allgemeinen als annähernd richtig bezeichnet werden. — Die Rubricirung lässt sich noch viel mehr in's Einzelne ausdehnen als es hier geschehen; als Beispiel genügt obige Ausführung.

**) Da der Dienerschafts-Service gewöhnlich durch defekte Stücke des Fremden-Service ergänzt wird, so sind die Ansätze für erstern niedriger gehalten.

# III.

# Der Betrieb eines Hotels.

## Allgemeine Verhältnisse.

Bei der Beurtheilung der Baupläne, der Eintheilung und Anordnung der verschiedenen Räume und bei der Besprechung der Ausrüstung, der Möblirung eines Hotels ist der Einfluss nachgewiesen worden, welchen die Erfahrungen und Geschäftskenntnisse des Wirthes auf alle die mannigfaltigen Einrichtungen, auf die Erwägungen des Nothwendigen und Nützlichen oder des Entbehrlichen, dem Geschäftsinteresse Förderlichen oder Schädlichen haben müssen.

Beim Betrieb selbst tritt dieser Einfluss noch viel kräftiger hervor und zwar aus leicht begreiflichen Gründen. Durch die Vollendung des Baues und der Einrichtung, d. h. mit der Eröffnung eines Hotelgeschäfts, sind reiflich durchdachte Beschlüsse zur Ausführung gelangt und sind die hierauf bezüglichen Kenntnisse und Erfahrungen des Wirthes*) definitiv verwerthet. In der Zukunft kann es sich in dieser Beziehung nur noch um mehr untergeordnete Verbesserungen von Einrichtungen, Ergänzungen und zweckmässigere Verwendung des Inventars u. s. w. handeln. Werden bedeutende Umänderungen und Vergrösserungen nothwendig, so wird doch gewöhnlich die ursprüngliche Anschauungsweise, die erste Idee, maassgebend bleiben. Tritt ein vollständig neues System in Kraft, soll der Charakter des Geschäfts gänzlich geändert werden, so ist meistentheils Zeit zu reiflicher Ueberlegung, zur gehörigen Erwägung aller Verhältnisse und Bedingungen gegeben. Der Betrieb dagegen erfordert ununterbrochen erneute Kraft und Thätigkeit, sowie Anwendung der Kenntnisse und Fähigkeiten des Wirths; jede an denselben herantretende Frage muss rasch und sicher entschieden werden, wobei freilich in weitaus den meisten Fällen die Tragweite eine ungleich geringere ist als bei den Bau- und Eintheilungsfragen.

---

*) Es versteht sich von selbst, dass dem Werthe und dem massgebenden Einfluss, der Tüchtigkeit des Architekten und Baumeisters nicht im Geringsten zu nahe getreten werden soll. Es handelt sich hier nur um den Einfluss und die Ansichten, welche bei Hotelbauten, resp. Eintheilungen und Einrichtungen ein tüchtiger Wirth immer wird geltend machen müssen.

Ein zweckmässiger Betrieb eines Hotels muss jedoch, indem er sich vollständig Rechenschaft über die Grundbedingungen, die Gründungsprinzipien des Geschäfts, die gegebenen Platz- und Concurrenzverhältnisse gibt, dem Resultate dieser Vergleichungen entsprechend, das Geschäft in einer festgestellten Richtung einführen und mit aller Energie darin festzuhalten suchen. Berücksichtigt man den Wechsel der Verhältnisse, die Wandelbarkeit der Ansichten, die Veränderlichkeit der Mode, die wachsende Unzuverlässigkeit und Theilnahmslosigkeit der Angestellten, so wird man zugeben müssen, dass es nicht nur einer vorurtheilsfreien und weitsichtigen Auffassung seiner Aufgabe von Seite eines Wirthes, sondern auch einer ganz besondern Energie bedarf, um unbeirrt durch wechselnde Modeanforderungen, durch den Einfluss dritter Personen, durch unvorhergesehene oder unerwartete Misserfolge, durch Schwierigkeiten aller Art im Betrieb oder in der Einrichtung seinem vorgesetzten Ziele entgegenzuarbeiten. Es bleibt noch zu bemerken, dass hier unter dem Namen Wirth nur die Person verstanden wird, welche in nothwendiger Unabhängigkeit die Mittel, Kenntnisse, Fähigkeit und Willen besitzt, eine vollständige Uebersicht aller Geschäftsverhätnisse sich anzueignen und denselben entsprechend die oberste Leitung in eigener Hand zu behalten. Mit allen Variationen der Befugnisse von Geschäftsführern (Direktoren, Geranten, Managers) den Eigenthümern, (Consortien, Aktiengesellschaften und ihren Verwaltungsräthen und Wirthschaftscomités) gegenüber, ist es nicht leicht möglich, sich hier zu befassen. Wie weit in der Ausdehnung der Vollmachten gegangen werden soll, hängt vom Besitzer (sei es eine einzelne Person, eine Familie oder eine Gesellschaft), seiner Einsicht und seinem Vertrauen in den Wirth, des Letzteren Tüchtigkeit und Stellung ab und wird durch alle möglichen Verhältnisse und Ideen beeinflusst.

Verwaltungsräthe von Hotelaktiengesellschaften haben schon öfter einen tüchtigen Wirth mit der Leitung ihres Unternehmens beauftragt, dessen Fähigkeiten jedoch nicht zu verwerthen verstanden, indem sie durch einen engherzigen Vertrag oder, was noch schlimmer, durch nutzloses unpassendes Einmischen und Beaufsichtigen eine energische fruchtbare Leitung und sichere Entwicklung des Geschäfts unmöglich machten, und sind daraufhin in's andere Extrem gefallen, indem die Wahrung weitgehender Interessen einem Manne anvertraut wurde, der seiner Aufgabe nicht im Geringsten gewachsen, vielleicht ein guter Angestellter, aber kein Leiter, kein Dirigent eines grössern Unternehmens war, der für den Ruf und den Erfolg desselben kein besonderes Interesse zeigen konnte und wollte. Nach dem Erfolg allein darf freilich die Tüchtigkeit eines Wirthes nicht gemessen werden, denn es ist nicht zu vergessen, dass es Hotelgeschäfte gibt, wo die Verhältnisse auch dem tüchtigsten

Wirth keinen Erfolg gewähren, wie andrerseits Unternehmen derart begünstigt sein können, dass auch eine sehr mittelmässige Kraft fette Dividenden, grosses Benefice erzielt. Im Publikum freilich ist die entgegengesetzte Ansicht noch sehr verbreitet; allein wenn ein tüchtiger erfahrener Mann seinen Werth unter allen Verhältnissen behalten wird, so ist damit noch lange nicht gesagt, dass derselbe seine richtige Verwendung, sein richtiges Arbeitsfeld gefunden habe. Der anerkannt tüchtige Leiter eines feinen Hotels I. Rangs würde sich bei der Führung einer noch so grossartig angelegten Lokal- und Gartenwirthschaft vielleicht als mittelmässige Kraft erweisen und umgekehrt.

Die Fähigkeit, bei der Anlage, der Einrichtung und dem Betrieb eines Hoteletablissements die Verhältnisse richtig zu beurtheilen und denselben entsprechend das Geschäft sicher zu leiten, wird bedingt durch Erfahrung, vollständige Geschäftskenntniss und gehörige Bildung, wozu überdiess beim Wirth noch mehr als beim Kaufmann eine gute Gesundheit wesentlich beiträgt. Der Wirth, welcher sich wirklich um sein Geschäft kümmert und dasselbe persönlich leitet, ist sehr viel Verdruss und Aerger ausgesetzt. Sein Verkehr mit Personen verschiedenartigsten Charakters und Bildung, welche die entgegengesetztesten Interessen vertreten und geltend machen, bringt es naturgemäss mit sich, dass jeder Verstoss und jeder Fehler sammt seinen Folgen gewöhnlich unmittelbar an ihn herantritt. Eine heitere fröhliche Lebensanschauung und guter Humor mit ruhigem festem Wesen bringt über viele Unannehmlichkeiten hinweg; bei sehr empfänglichen und ernsten Naturen macht sich dagegen oft *sehr rasch* der Einfluss des Geschäfts geltend.

Wenn auch heutzutage die Entwicklung des Hotelwesens in Folge gesteigerten Verkehrs, höherer Preise und vermehrter Ansprüche immer mehr auf recht grossartige Etablissements hinweist, so dürfte es dennoch eine Frage bleiben, ob die gegenwärtigen Verhältnisse der Monstrehotels eine richtige Auffassung des Fremdenverkehrs beweisen. Richtig ist, dass durch zweckmässige Eintheilung, zuverlässige Angestellte und umsichtige Leitung die Uebersicht eines Wirthes sehr weit ausgedehnt werden kann; allein dem Reisenden gegenüber hat sie ihre Grenzen. Grosse Hotels und besonders Aktienunternehmungen setzen voraus, dass der Gast nur wenig oder gar keine Ansprüche an die Persönlichkeit des *Wirthes* macht, dass *er* nur eine gut geführte Logir- und Speiseanstalt erwartet und dass ein Verlangen nach irgend einer andauernden Rücksicht, nach einem mehr gastfreundlichen Verhältniss von keiner Seite vorhanden ist. Diese Anschauungsweise, welche einzig die Wechselbeziehung zwischen Geldbeutel und gebotenem Luxus darstellt, ist ursprünglich aus Amerika importirt worden, hat aber in Europa vielfachen Anklang gefunden und entspricht diese Ansicht derart der Zeit-

richtung und dem Verkehrsleben der Gegenwart, dass Hotels nachgewiesen werden könnten, welche in richtiger Erkenntniss dieser Verhältnisse sich eines ungemeinen Erfolges erfreuen, obgleich ihre Leitung und Administration als eine sehr mangelhafte zu bezeichnen wäre. Da jedoch nicht alle Reisende diese Anschauungsweise theilen, so werden immerhin auch tüchtig geführte, mit Geschmack und wirklichem Comfort ausgestattete, einfachere Hotels ihren Werth behalten. Hotels wie der Englische Hof in Frankfurt, der Goldene Stern in Bonn, Zähringerhof in Freiburg in der Schweiz, Schwan in Luzern, Hecht in St. Gallen, Riesen in Coblenz u. s. w., beweisen, dass auch ältere Gebäude in Verbindung mit vorzüglicher Leitung sich den Anforderungen der Neuzeit entsprechend entwickeln lassen und die vielleicht weniger grossartige und luxuriöse Anlage durch den Vortheil eines aufmerksamen und gediegenen Betriebs und einer freundlichen Berücksichtigung des Gastes aufgewogen wird.

Actienhotelunternehmungen erlauben dem Director (Gérant) in den seltensten Fällen, von andern Schwierigkeiten im Betrieb abgesehen, seine Angestellten so zu überwachen und sich persönlich derart für dieselben zu interessiren, dass die Angestellten selbst ein direktes Interesse am Geschäft und seinem Erfolg nehmen, wie diess in Privatunternehmungen öfters möglich ist. Noch seltener wird das Betriebspersonal grosser Actienhotels Verständniss für die Nothwendigkeit zeigen wollen, seine Ansprüche mit seinen Leistungen (Arbeit, Bezahlung, Kost und Logis), oder mit dem Erfolg und dem Ertrag des Unternehmens in ein gesundes Verhältniss zu bringen.

In den Vereinigten Staaten Nordamerika's wurden zuerst grosse Hotels mit 500—1000 Betten errichtet, oft in sechs bis sieben Etagen übereinander, welche jedoch durch gute Treppen und möglichst gute Hebemaschinen (Lifts, Elevatoren) leicht und bequem zugänglich gemacht sind, sodass auch die obern Etagen ihren Werth beibehalten. Das in Amerika angenommene System eines täglichen Durchschnittspreisses ohne Berücksichtigung der speziellen Bedürfnisse, der lange oft Jahre dauernde Aufenthalt von ganzen Familien in den Hotels und der unabhängige Sinn des Amerikaners erleichterten und befürworteten die Annahme einer solchen Einrichtung. Für jede Mahlzeit sind mehrere Stunden Dauer angesetzt, während denen es jedem Gaste frei steht, so oft und wann er will, einzeln oder mit seiner Familie die Gerichte auszuwählen, ohne durch eine bestimmte Zahl derselben, wie in den französischen Restaurants à prix fixe gebunden zu sein. Der Amerikaner rechnet, dass was der Eine mehr gebraucht, verzehrt der Andere weniger und die Berechnung bezieht sich auf die Durchschnittskosten einer Person. Auf diese Art wurde es möglich, für eine den übrigen Preisverhältnissen Nordamerika's entsprechend annehmbare Summe von 3—6 Doll. (Fr. 15—30) per Tag

dem Gaste eine Bequemlichkeit, einen Luxus in der Einrichtung, eine Mannigfaltigkeit in der Bewirthung und Bedienung zu bieten, welche für einen, den Lebensverhältnissen in Europa entsprechenden Preis kaum mit Vortheil für den Ertrag des Geschäfts geboten werden könnte*).

Die Schweiz war in Europa das erste Land, welches dieses System aufnahm und dasselbe für sogenannte Pensionen verwerthete. Allein es stellte sich bald heraus, dass entweder nur bescheidenen Ansprüchen genügt werden konnte oder von einem pecuniären Erfolg keine Rede sei. Die Grundbedingung grosser und andauernder Zahl von Gästen nicht nur während einer Saison, sondern das ganze Jahr hindurch fehlte, und desshalb waren besser eingerichtete und kostspieligere Etablissements genöthigt, während der Saison auf dieses System zu verzichten oder die Pensionspreise derart zu erhöhen, dass gegenüber dem Gebundensein an die Ordnung des Hauses, dem gezwungenen Schablonenleben kein Vortheil mehr bestand.

Gegenwärtig wird in Curetablissements, wo ein längerer Aufenthalt und weniger Wechsel stattfindet, gewöhnlich ein Pensionspreis festgesetzt, welcher sich jedoch nur auf bestimmte gemeinsame Mahlzeiten zu bestimmter Zeit beziehen, während Logis, Service etc. ganz selbständig behandelt werden. Für Hotels in Städten oder solche Gasthöfe, die einen starken rasch wechselnden Fremdenverkehr haben, passt diese Methode nicht und liesse sich auch bei der Verschiedenheit der Ansprüche nicht leicht durchführen. Desshalb wird in Passantengeschäften allgemein die Detailrechnung gebraucht, ja selbst in Amerika ist dieselbe theilweise ebenfalls eingeführt worden**).

---

*) Die Anlagekosten der feinern amerikanischen Hotels waren verhältnissmässig, wenigstens früher, bedeutend grösser als diejenigen der europäischen Hotels; ebenso die Betriebskosten in Bezug auf die Arbeitslöhne, während die für den Betrieb maassgebenden Ankaufspreise der Lebensmittel im Durchschnitt eher niedriger sind als in Europa.

**) Im Logisgeld sollte eigentlich die Bedienung und die Beleuchtung inbegriffen sein; die so vielfach angefochtene Extraberechnung der Bedienung und besonders der Bougies (Beleuchtung) hat sich nach und nach, (obgleich vielleicht nur aus zu grosser Rücksicht gegen das Publikum eingeführt), als Usus ausgebildet und ist oft bis zum Unfug gesteigert worden. Sicher ist, dass Bedienung und Beleuchtung wirkliche und sehr bedeutende Ausgaben für den Wirth bilden, welche auf irgend eine Weise wieder eingebracht werden müssen. Um das Publikum nicht durch einen hohen Logispreis abzuschrecken und häuptsächlich um der Verschiedenartigkeit der Ansprüche auch in den Preisen mehr Rechnung tragen zu können, wurde die Extraberechnung eingeführt. Die Einführung eines umfassenden Logispreises, ohne Berechnung von Bedienung und Beleuchtung, wird, sobald das reisende Publikum sich auch dazu versteht, von Seite der Wirthe keine Schwierigkeiten bieten, umsomehr als diese Frage bereits von einzelnen Hotels und einzelnen Reiseunternehmungen gegenüber praktisch gelöst ist. Die Besprechung der Trinkgelder (vide pag. 26) gab Anlass, verschiedene Beurtheilungen dieser Angelegenheit anzuführen.

Die Ansprüche, welche an die Bildung des Wirthes gemacht wurden, war eine nach den Ländern sehr verschiedene. Je mehr aus einem einfachen Beruf, theilweise Handwerk ein kaufmännisch betriebenes Unternehmen wurde, je mehr der Wirth in direkten Verkehr mit Fremden kam, je mehr der Reisende sich für Auskunft an seinen Gastgeber halten musste und die soziale Stellung des Wirthes sich hob, desto mehr Anforderungen wurden auch an denselben gemacht.

In Deutschland durch die freien Städte und damit entwickeltes Bürgerthum, in der Schweiz in Folge republikanischer Staatseinrichtungen, bewegte sich der Wirth seinem Gaste gegenüber viel freier und selbständiger als in England, wo z. B. der Manager (Geschäftsführer) eines Hotels beinahe nie freier Eigenthümer, höchstens Pächter ist und gegenüber dem freien unabhängigen Gentleman nie als solcher anerkannt wurde, mochten seine sonstigen Verhältnisse noch so glänzend sein. Aehnlich verhielt es sich übrigens mit Ausnahme der Vereinigten Staaten beinahe überall, besonders zu einer Zeit, wo neben dem Adel nur noch wenige Familien im Besitz der nöthigen Mittel zum Reisen waren und die Wirthe, wie besonders in England, öfters sich aus Leuten rekrutirten, welche ihren frühern Beruf verfehlt hatten. Dadurch enstand der Begriff der Kriecherei, der Bücklinge und der Charakterlosigkeit als identisch mit demjenigen eines Wirthes. Der allgemeine Aufschwung des Verkehrs, die allgemein zugängliche gute Schulbildung, theilweise Ausgleichung der Standesunterschiede und der mächtige Einfluss der Zeit und des Geldes haben hierin viel geändert und ist heutzutage den Besitzern guter Hotels nicht mehr zuzumuthen, eine Stellung dem Gaste gegenüber einzunehmen, die ihrer Bildung und Erfahrung widerspricht, so wenig dabei die in jedem Geschäft nöthige Rücksicht auf die Ansichten und Wünsche des Clienten leiden soll.

Die Kenntniss verschiedener Sprachen zeigte sich schon früh in allgemein besuchten Gegenden als ein solcher Vortheil, ja Nothwendigkeit, dass immer mehr Werth und Sorgfalt auf tüchtige Ausbildung in dieser Richtung gelegt wurde. Die Rheingegend sowohl als die Schweiz gingen lange mit einem guten Beispiel voran, welches jedoch in Frankreich und England noch wenig Nachahmung gefunden hat. Die Folge davon ist, dass man viele Schweizer und Deutsche in andern Ländern mit Erfolg im Besitze guter Hotels findet, während selten ein Franzose oder Engländer in einem andern als seinem Heimatsland als Wirth zu finden sein wird.

Das Reisen, als bestes Mittel aus eigner Anschauung mit den Sitten, Gebräuchen und Lebensgewohnheiten andrer Nationen vertraut zu werden und den Gesichtskreis zu erweitern, wurde zur Ausbildung eines Wirthes als

nothwendig erachtet und wird je länger je mehr gepflegt, sowohl wie Kenntnisse in der Buchführung und Handelswissenschaft: Ein tüchtiger Wirth muss im Stande sein, die Leistungen jedes Angestellten sicher zu beurtheilen, und dazu gehört Kenntniss aller Theile des Geschäfts. Was nun die persönliche Thätigkeit des Wirthes anbelangt, so hängt es von der Ausdehnung des Geschäfts ab, wie weit er neben der obersten Leitung einzelne Ahtheilungen des Betriebes in eigener Hand behält. Je grösser das Geschäft, um so mehr muss die Unterstützung durch andere Personen nöthig werden; allein einzelne Thätigkeiten haben für einen tüchtigen Geschäftsmann einen solchen Werth, dass er die Ausführung derselben nur in den dringendsten Fällen in andere Hände legen und jede Gelegenheit benutzen wird, sich durch eigene Anschauung und eigenes Mitwirken zu überzeugen, ob seine Anordnungen gehörig ausgeführt werden. Was nützt die best eingerichtete Buchführung, wenn dieselbe nicht mit peinlichster Genauigkeit und Pünklichkeit fortgeführt wird? Zu was dienen die besten Vorschriften für Einkäufe, für eine Küchenordnung, wenn der Wirth sich nicht persönlich von Zeit zu Zeit überzeugt, ob die beauftragte Person die Waaren kennt und den Einkauf versteht und die gelieferten Provisionen wirklich der geforderten bestmöglichen Qualität entsprechen? Und was nützen die besten Provisionen, wenn dieselben schlecht oder unvortheilhaft verwendet werden? Welche Sicherheit hat ein Wirth, dass seine Ansichten, seine Leitung des Betriebs richtig seien, wenn er nie eine Gelegenheit hat, mit seinen Gästen persönlich zu verkehren und aus deren Aeusserungen ein Urtheil zu erhalten, inwiefern seine Bestrebungen Anklang finden oder nicht? Wie darf er andrerseits von seinen Gästen erwarten, dass sie ihm offen entgegenkommen, ihre Meinung unumwunden ihm mittheilen, wenn der Fremde keine Gelegenheit hat, den Wirth kennen zu lernen und sich zu überzeugen, dass bei ihm Interesse für die Vorzüglichkeit des Betriebs, die Zufriedenheit seiner Gäste und den guten Ruf seines Geschäfts vorhanden ist?

Wenn von einem tüchtigen Wirth verlangt wird, dass er überall und nirgends sei, d. h., dass er das Geschäft in seinem ganzen Umfange und möglichst auch bis in die Details verfolge, so wird bei der Schwierigkeit, diesen Anforderungen auch in einem grössern Unternehmen nachzukommen, der Wirth (Direktor etc.) oder abwechslungsweise sein Stellvertreter es dennoch so einrichten können, dass er jeweilen zur richtigen Zeit da erscheint, wo seine Anwesenheit am werthvollsten ist. Die Untersuchung und Controle der Keller, soweit er dieselbe selbst besorgt, wird er auf die frühe Morgenstunde verlegen, vielleicht unmittelbar nach Abgang der ersten Züge, und nachdem er sich persönlich vergewissert hatte, dass die Fremden in jeder

Beziehung gehörig bedient worden und keine Nachlässigkeiten (Verzögerung der Rechnungsabgabe, verspätetes Wecken und verspätetes Frühstück) vorgekommen sind: Bei der bekannten schwachen Seite vieler Gasthöfe wirkt ein solches Beispiel auf das Personal und den abreisenden Gast sehr ermunternd. Bei Ankunft und Abreise der Hauptzüge wird der Prinzipal so viel als möglich gegenwärtig sein, um seine Gäste persönlich zu empfangen, dieselben kennen zu lernen oder bei der Abreise sich zu überzeugen, in welcher Stimmung der Fremde sein Haus verlässt. Die Buchführung wird er täglich durchsehen und das Eine oder Andere der Bücher, welches ihm die beste Controle und Einsicht in den ganzen Mechanismus gewährt, selbst führen. Küche, Keller, Säle und Etagen wird er so oft als möglich besuchen, von Zeit zu Zeit auch einmal die Zimmer der Angestellten nachsehen, um sicher zu sein, dass auch diesen die gegebenen Vorschriften zu gute kommen; seine Aufmerksamkeit wird sich auch darauf richten, ob sein Personal die vorgeschriebene gute, gesunde, kräftige Nahrung erhält. Für kranke Angestellte wird der Wirth oder die Wirthin sich persönlich interessiren, eingedenk ihrer Pflicht, für ihre Untergebenen zu sorgen und in Würdigung der Erfahrung, dass selten ein Mensch für empfangene Wohlthaten gänzlich abgestumpft und undankbar ist.

Bei den Tables d'hôtes und während der Restauration wird der Wirth bald im Saal und bald in der Küche sein, um die Thätigkeit und Gewandtheit seiner Angestellten kennen zu lernen und um die Vorstände der einzelnen Abtheilungen zur richtigen Zeit und am gelegenen Ort auf allfällige Mängel aufmerksam machen zu können. Dabei lassen sich wünschbare Aenderungen und Verbesserungen besprechen und einführen, und kann der Wirth selbst seine Angestellten auf diesen oder jenen Vortheil aufmerksam machen.

Der Betrieb eines Hotels lässt sich behufs näherer Darstellung und Untersuchung am Besten in zwei Theile zerlegen:

Die Buchführung und den eigentlichen Betrieb. Letztern kann man in eine äussere und eine innere Abtheilung scheiden.

Entsprechend dieser, freilich nur willkürlichen Eintheilung, welche fortwährend im engsten Zusammenhang bleiben sollte und deren einzelne Abtheilungen unaufhörlich ineinandergreifen, werden bei grössern Actienunternehmungen öfters ein Theil der Buchführung und die Finanzverhältnisse unter besondere Verwaltung gestellt und der Wirth dagegen nur mit dem directen Betrieb betraut.

## Die Buchführung.

Die Buchführung eines Hotels soll wie in jedem kaufmännischen Geschäfte eine vollständig klare und genaue Uebersicht der Geschäftsverhältnisse gestatten und dabei möglichst einfach eingerichtet sein. Die Grundlage bildet ein genaues, alle Details umfassendes Inventar, welches alljährlich aufgenommen wird und wovon ein annäherndes Beispiel auf Seite 131 zu sehen ist. Die kleineren Spezialinventare, wie Keller-, Lingerie-, Service-, Mobiliar- und Reserveinventar, sowie die Inventare der verschiedenen Angestellten sind dem Hauptinventar entsprechend nachzuführen und in Uebereinstimmung zu halten. Solche Spezialinventare sind am zweckmässigsten in ein Buch zu vereinigen; die Inventare von Angestellten in ein Buch à souche, bei welchem nach gegenseitiger Unterschrift das eine Exemplar in ähnlicher Weise abgelöst wird, wie bei den Fremdenrechnungen (vide Seite 148).

Ein eigentliches Hauptbuch, welches die verschiedenen Conti, wie Cassaconto, Mobilienconto etc. zusammenfasst, fehlt öfters in Geschäften, wo die Bureauarbeiten durch keine besonderen Angestellten, sondern nur durch den Wirth und Oberkellner besorgt werden, und finden sich dann die verschiedenen Conti in weniger übersichtlicher Weise in mehreren Büchern vertheilt. Da jedoch ein Auszug oder eine Zusammenstellung der diversen Conti die geringe Arbeit im Interesse der Ordnung und Uebersichtlichkeit wohl aufwiegt, so sollte solch ein Hauptbuch in keinem Geschäft fehlen.

In einem Hotel bilden die Baarzahlungen die überwiegende Mehrzahl. Der tägliche Betrag der eingegangenen Rechnungen wird in ein Cassabuch eingetragen, das auch die gemachten Auszahlungen enthält. Ob diess in umfassender Weise geschieht oder bis in alle Details durchgeführt wird, hängt von der Ausdehnung des Hotels und der ganzen Einrichtung ab.

In dem einen Hotel werden alle und jede Auslagen, welcher Art dieselben auch sein mögen, täglich baar durch die mit dem Einkauf betrauten Personen bezahlt; in einem andern werden Lieferungsscheine oder Bestellzettel ausgegeben, jedem betreffenden Lieferanten ein Conto eröffnet und monatlich vom Bureau aus bezahlt. Es sind Hunderte von Variationen denkbar, da die Sitte, der Usus jeden betreffenden Ortes bedeutend mitwirkt. So sind an einem Orte bestimmte Lieferanten für die Haushaltungsbedürfnisse bestellt und möglich, während in einer andern Stadt Alles einzeln auf dem Markt gekauft und ersteigert werden muss. Gewöhnlich ist das Einkaufssystem ein gemischtes, indem die Handwerker, welche regelmässig für ein Hotel arbeiten, sowie Bäcker, Fleischer etc. Monats- oder Viertelsjahrrechnungen

*Fol.* 14.

**INVENTAR.**

*II. Zimmerkellner.*

36 Suppenteller
72 flache Teller
48 Dessertteller
24 Frühstücktassen
12 Caffétassen
12 Eierbecher

12 Wasserflaschen
36 Wassergläser
24 Weingläser
24 Burgundergläser
12 Biergläser
12 Liqueurgläser
12 Rheinweingläser
12 Champagnergläser
12 Salztöpfchen
4 Senftöpfchen
4 Huiliers

36 Gabeln
36 Löffel
24 Dessertgabeln
36 Dessertlöffel
3 Schöpflöffel
12 Austerngabeln
2 silberne Champagnerkühler
2 silberne Bowlen

36 Messer
36 Dessertmesser
1 Tranchirbesteck
3 Salatbesteck
6 feine Plateaux
2 Servirplateaux

2 grosse Tafeltücher
6 kleine Tafeltücher
36 Servietten
24 Theeservietten
6 Putztücher
1 Leder
1 Waschkorb
1 Wasserkrug
1 Putzgeschirr
1 Geschirrbehälter

Obiges Inventar richtig anvertraut erhalten zu haben, bescheint

1. April 1873. **Wilh. Weiss,**
II. Zimmerkellner.

(Abzulösender Theil.)

*Fol.* 14.

**INVENTAR.**

*II. Zimmerkellner.*

36 Suppenteller
72 flache Teller
48 Dessertteller
24 Frühstücktassen
12 Caffétassen
12 Eierbecher

12 Wasserflaschen
36 Wassergläser
24 Weingläser
24 Burgundergläser
12 Biergläser
12 Liqueurgläser
12 Rheinweingläser
12 Champagnergläser
12 Salztöpfchen
4 Senftöpfchen
4 Huiliers

36 Gabeln
36 Löffel
24 Dessertgabeln
36 Dessertlöffel
3 Schöpflöffel
12 Austerngabeln
2 silberne Champagnerkühler
2 silberne Bowlen

36 Messer
36 Dessertmesser
1 Tranchirbesteck
3 Salatbesteck
6 feine Plateaux
2 Servirplateaux

2 grosse Tafeltücher
6 kleine Tafeltücher
36 Servietten
24 Theeservietten
6 Putztücher
1 Leder
1 Waschkorb
1 Wasserkrug
1 Putzgeschirr
1 Geschirrbehälter

Uebergeben am 1. April 1873.

**N. N.,**
Eigenthümer.

stellen, die Markteinkäufe jedoch täglich baar bezahlt werden. Diess richtet sich Alles nach den Verhältnissen und lässt sich eine bestimmte Anleitung nicht geben; dagegen ist es jedenfalls mit Rücksicht auf den Vortheil, welchen ein Hotel durch Baareinzahlungen geniesst, gut und empfehlenswerth, auch möglichst alle Verpflichtungen durch Baarzahlungen auszugleichen. Der unbedeutende Gewinn an Zinsen, welchen man durch Verzögerung der Zahlung zu machen glaubt, wird oft durch weniger gute oder pünktliche Lieferung theuer bezahlt.

Wenn im Hauptbuch eine klare Uebersicht der verschiedenen Conti den Hauptwerth bedingt, so ist ein Buch, welches die detaillirten Rechnungen für grössere und bedeutendere Einkäufe enthält, nothwendig, nenne man es Facturenbuch, Journal etc. Der Zweck desselben ist nicht nur, den Stand der gegenseitigen Verpflichtungen nachzuweisen, sondern auch die Preis- und Qualitätsverhältnisse zu verzeichnen. Ob diess durch persönliche oder unpersönliche Conti geschieht, ob man die Firma, mit welcher man in Geschäftsverbindung steht oder die Qualification des Geschäfts voranstellt, bleibt sich gleich; eine Uebereinstimmung mit dem Hauptbuch ist jedoch zweckmässig, sodass, wenn das Hauptbuch einen Weinconto enthält, diese gleiche Rubrik auch im Fakturenbuch alle darauf bezüglichen Rechnungen umfasst (vide Capitel: Der Keller). In vielen Hotels bildet das Facturenbuch, das theilweise dem Journal eines kaufmännischen Geschäfts entspricht, das Hauptbuch, jedoch meistens nur für Creditoren. Die bedeutend zahlreichern Debitoren (die Clientelle des Hotels) bedingen eine schärfere Trennung und ein eigenes Journal, das man seiner Wichtigkeit halber Current-Hauptbuch nennen kann.

Für die Uebersicht des Hotelbetriebs ist ferner ein Calculations- oder Recapitulationsbuch nothwendig, welches eine statistische Zusammenstellung aller Verhältnisse enthält. So werden die Einnahmen ausgeschieden in Logis-, Service-, Beleuchtungs-(Eclairage-), Küche-, Keller-, Heizung-, Fuhrwesens-Einnahmen, und kann man nach Belieben hierin noch viel weiter gehen, indem man die Kellerrubrik wieder in Wein-, Bier-, Liqueurposten gliedert oder nach den Localitäten in Restaurations-, Speisesaal- und Etageneinnahmen zerlegt. Die Anzahl der ankommenden, abreisenden und über Nacht anwesenden Personen, ihre Stellung als Herrschaft oder Dienerschaft, oft auch die verschiedenen Nationalitäten werden geordnet und verzeichnet.

Die Ausgaben andrerseits werden zerlegt in eine Anzahl von Rubriken, aus denen ersichtlich ist, wie viel sowohl im ganzen Jahr, als in jedem einzelnen Monat für Geflügel, Fisch, Fleisch, Zucker, Holz, Gas, Kerzen, Omnibus, Reparaturen, Löhnungen etc. ausgegeben worden ist, wobei es Jedem frei steht, so weit in dieser Rubricirung zu gehen, als ihm beliebt oder Interesse und Zeit gegeben ist, da diese Arbeit auf die ruhigste Zeit verschoben werden kann.

# Recapitulation der Betriebs-Einnahmen.

| Monat-Conti | Neu angekommene Fremde | Logirtage | Logis | Service | Beleuchtung | Küche | Keller | Fremde Dienerschaft | Heizung | Divers | Total |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Januar . . . | 189 | 941 | 1700 | 450 | 100 | 3500 | 1300 | 200 | 1200 | 50 | 8500 |
| Februar . . | 257 | 1259 | 2600 | 700 | 150 | 5000 | 1600 | 400 | 900 | 50 | 11400 |
| März . . . . | 396 | 1841 | 3900 | 1050 | 250 | 8800 | 2100 | 400 | 500 | 50 | 17050 |
| April . . . | 381 | 1936 | 4100 | 1100 | 300 | 9400 | 2900 | 600 | | 100 | 18500 |
| Mai . . . . | 577 | 1421 | 3800 | 1100 | 500 | 9100 | 3000 | 700 | | 75 | 18275 |
| Juni . . . . | 845 | 2697 | 7100 | 1850 | 650 | 13800 | 3800 | 600 | | 125 | 27925 |
| Juli . . . . . | 1594 | 3820 | 12800 | 2800 | 1100 | 22300 | 6100 | 1300 | | 150 | 46550 |
| August . . . | 1961 | 4688 | 16900 | 3800 | 1300 | 26700 | 9800 | 1800 | | 150 | 60450 |
| September . | 1487 | 3226 | 9700 | 2100 | 900 | 18400 | 5100 | 1300 | | 100 | 37600 |
| October . . | 713 | 1541 | 4800 | 1000 | 400 | 9100 | 2200 | 600 | 100 | 50 | 18250 |
| November . | 184 | 579 | 2100 | 450 | 200 | 5200 | 950 | 200 | 350 | 50 | 9500 |
| Dezember . | 157 | 521 | 950 | 280 | 100 | 2500 | 670 | 200 | 600 | 50 | 5350 |
| Summa | 8741 | 24470 | [1] 70450 | [2] 16680 | [3] 5950 | [4] 133800 | [5] 39520 | [4] 8300 | [6] 3650 | [7] 1000 | 279350 |

# Monatsergebniss.

| | Einnahme | Ausgabe | Vorschlag | Rückschlag |
|---|---|---|---|---|
| | Fr. | Fr. | Fr. | Fr. |
| Januar ... ... | 8500 | 10850 | | 2350 |
| Februar ... ... | 11400 | 10950 | 450 | |
| März ... ... | 17050 | 12650 | 4400 | |
| April ... ... | 18500 | 13900 | 4600 | |
| Mai... ... ... | 18275 | 13600 | 4675 | |
| Juni ... ... | 27925 | 16400 | 11525 | |
| Juli... ... ... | 46550 | 21250 | 25300 | |
| August ... ... | 60450 | 24150 | 36300 | |
| September ... | 37600 | 18950 | 18650 | |
| October ... ... | 18250 | 13250 | 5000 | |
| November ... | 9500 | 11900 | | 2400 |
| Dezember ... | 5350 | 9450 | | 4100 |
| | 279350 | 177300 | 110900 | 8850 |

*Den laufenden Ausgaben sind die Fr. 7150 monatliche Rate der Jahresconti zugezählt, die Capitalzinsen jedoch bei den Ausgaben nicht eingerechnet. Da die Capitalinteressen circa 5600 Fr. pro Monat betragen, so zeigt es sich, dass der Erfolg des Geschäfts einzig auf dem Erträgniss der vier Saisonmonate beruht.

Wirklicher Vorschlag ... ... Fr. 102050

Zieht man die Zinsen des Anlagecapitals im Betrage von ... ... ... ... .. ... ... ... „ 67500

ab, so ergibt sich ein Nettobenefice von... ... „ 34550

vorbehältlich der Kellerbilanz und Inventar.

# Recapitulation der Betriebs-Ausgaben.

| Monat-Conti | Fleisch | Geflügel und Wild | Fisch | Milch | Butter | Mehl | Eier | Gemüse | Brod | Spezereien | Dessert | Gas | Portis | Divers | Total |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Januar . . . | 1300 | 300 | 200 | 200 | 200 | — | 200 | 150 | 300 | 350 | 100 | 250 | 50 | 100 | 3700 |
| Februar . . | 1400 | 300 | 150 | 200 | 250 | 50 | 200 | 250 | 350 | 200 | 50 | 200 | 50 | 150 | 3800 |
| März . . . . | 2200 | 450 | 350 | 350 | 300 | 50 | 250 | 250 | 500 | 350 | 100 | 150 | 100 | 100 | 5500 |
| April . . . . | 2900 | 550 | 400 | 400 | 350 | 100 | 300 | 400 | 600 | 300 | 100 | 150 | 50 | 150 | 6750 |
| Mai . . . . | 2800 | 600 | 350 | 350 | 450 | 50 | 250 | 350 | 600 | 250 | 100 | 200 | 50 | 50 | 6450 |
| Juni . . . . | 3900 | 850 | 550 | 500 | 600 | — | 350 | 700 | 800 | 400 | 150 | 250 | 100 | 100 | 9250 |
| Juli . . . . . | 5400 | 1700 | 1100 | 600 | 1100 | 100 | 450 | 1200 | 1050 | 500 | 200 | 400 | 100 | 200 | 14100 |
| August . . . | 6300 | 2100 | 1300 | 700 | 1400 | 100 | 600 | 1500 | 1300 | 600 | 250 | 550 | 100 | 200 | 17000 |
| September . | 4700 | 1400 | 700 | 500 | 1000 | 50 | 400 | 900 | 900 | 450 | 200 | 500 | 100 | 100 | 11800 |
| October . . | 2300 | 600 | 350 | 300 | 500 | — | 300 | 350 | 500 | 300 | 150 | 300 | 50 | 100 | 6100 |
| November . | 1400 | 400 | 200 | 200 | 200 | 50 | 200 | 1150 | 300 | 250 | 100 | 200 | 50 | 50 | 4750 |
| Dezember . | 900 | 200 | 100 | 150 | 150 | — | 100 | 100 | 250 | 150 | 50 | 200 | 50 | — | 2400 |
| Summa | [4] 35500 | [4] 9450 | [4] 5750 | [4] 4450 | [4] 6500 | [4] 550 | [4] 3600 | [4] 7200 | [4] 7450 | [4] 4100 | [4] 1550 | [8] 3350 | [7] 850 | [7] 1300 | 91600 |

† Monatconti durchschnittlich ... ... Fr. 7600 pro Monat.

| Jahres-Conti | Thee | Kaffee | Zucker | Eis | Holz | Kohlen | Wein (extra Bilanz) | Bier (extra Bilanz) | Wäsche | Kerzen | Salair | Service | Linge | Reparaturen | Abgaben | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | [4] 1000 | [4] 4000 | [4] 3500 | [4] 1500 | [6] 3000 | [4] 4000 | [5] 21500 | [5] 2500 | [2] 7000 | [3] 1500 | [2] 19000 | [1] 3000 | [1] 4000 | [1] 6000 | [1] 4200 | 85700 |

Betriebsausgaben Fr. 177300

† Jahresconti pro Monat durchschnittlich Fr. 7150

† Zusammen „ „ ... ... ... Fr. 14750

## Capitalzinsen.

| | | | |
|---|---|---|---|
| * Gebäudewerth | Fr. 1000000 à 5 % ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... | Fr. | 50000[1] |
| Inventarwerth | » 250000 à 7 % ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... | » | 17500[1] |
| | Summa aller Ausgaben | Fr. | 244800 |
| | Ueberschuss der Einnahmen | » | 34550 |
| | | Fr. | 279350 |

*) Abschreibung findet keine statt, da das Inventar 7 % gerechnet wird und alle Anschaffungen von Linge, Service und die Reparaturen in den Betriebsausgaben verrechnet sind.

## Bilanz des Kellerconto. (5)

| | | |
|---|---|---|
| 1871. | Bestand der Fassweine ... | Fr. 18718 |
| | " " Flaschenweine ... | " 37692 |
| | Ankauf von Wein während des Betriebsjahres ... | " 24000 |
| | | Fr. 80410 |
| 1872. | Inventarwerth, Fassweine ... | Fr. 24250 |
| | " Flaschenweine ... | " 35475 |
| | Verbrauch im Betriebsjahre ... | " 20685 |
| | | Fr. 80410 |

| | | |
|---|---|---|
| Wenn von den Kellereinnahmen im Betrage von ... | | Fr. 39520 |
| abgezogen werden die Kellerausgaben ... | Fr. 20685 | |
| und 6 % Zins von Fr. 56410 Kapital ... | " 3384 | " 23969 |
| so ergibt sich ein Nettogewinn von ... | | Fr. 15551 |

oder von circa 20 % des Anlagecapitals des Weinlagers.

Anm. Die Schwanung (Verdunstung), sowie die Keller- und Küferspesen haben ihre Berechnung theils bei der Inventarisirung, theils in den Betriebsauslagen (Salair-, Wein-, Diverse-Conti) gefunden.

## Gewinn- und Verlustrechnung.

| | Einnahmen | Ausgaben | Gewinn | Verlust |
|---|---|---|---|---|
| Logisconto ... | [1] Fr. 70450 | [1] Fr. 84700 | Fr. — | Fr. 14250 |
| Serviceconto ... | [2] " 16680 | [2] " 26000 | " — | " 9320 |
| Beleuchtungsconto ... | [3] " 5950 | [3] " 4850 | " 1100 | " — |
| Küchenconto ... | [4] " 142100 | [4] " 100100 | " 42000 | " — |
| Kellerconto ... | [5] " 39520 | [5] " 23969 | " 15551 | " — |
| Heizungsconto ... | [6] " 3650 | [6] " 3000 | " 650 | " — |
| Diverse-Conto ... | [7] " 1000 | [7] " 2150 | " — | " 1150 |
| | Fr. 279350 | Fr. 244769 | Fr. 59301 | Fr. 24720 |
| Wirklicher Gewinn ... | | " 34581 | | " 34581 |
| | Fr. 279350 | Fr. 279350 | Fr. 59301 | Fr. 59301 |

Die beigefügten kleinen Zahlen weisen nach den gleichmässig bezeichneten Posten der Recapitulation, aus welchen diese Hauptposten zusammengestellt sind.

Anm. Die Zusammenstellung der einzelnen Posten kann nach Belieben geändert werden. So können z. B. die Reparaturen, Abgaben, Anschaffungen, die Linge etc. zu eigenen Conti und Abrechnungen, ähnlich wie die Kellerbilanz, herangezogen werden, was bei Actienunternehmungen nothwendig und der Genauigkeit halber empfehlenswerth ist, der Kürze halber hier jedoch unterlassen wurde. Die Vertheilung der Rubriken kann ebenfalls eine sehr verschiedene sein: So gehört eigentlich der Posten Wäsche in der Gewinn- und Verlustrechnung entweder in den Lingenconto, oder wenn kein solcher vorhanden, zum Theil zum Logisconto, zum Theil zum Küchenconto, da beide im Betrieb mit Bettzeug und Tischzeug (Linge) daran betheiligt sind. So sollen bei einer genauen Jahresrechnung natürlicherweise die Küchenvorräthe, Spezereien, etc. inventarisirt und die Resultate der einzelnen Bilanzen in Rechnung gebracht werden.

Aus einer solchen Recapitulation der Einnahmen und Ausgaben und der Jahresrechnung lassen sich viele für die Beurtheilung und den Betrieb des Hotelgeschäfts sehr wichtige und interessante Schlüsse ziehen. Obige Zusammenstellnng entspricht einem Hotel mit ungefähr 150 Fremdenbetten, dessen Hauptsaison in die Monate Juli, August und September fällt. Es ergeben sich daraus z. B. folgende Verhältnisse:

| | | |
|---|---|---|
| 1) | Durchschnittliche Zahl der anwesenden Gäste im Jahr pro Tag ... ... | 67 Personen. |
| 2) | Geringste Zahl Fremder pro Tag (Monat Dezember) ... ... ... ... | 17 „ |
| 3) | Höchste „ „ „ „ ( „ August) ... ... ... ... | 151 „ |
| 4) | Durchschnittlicher Umsatz der einzelnen Person pro Tag ... ... ... ... | Fr. 11. 40. |
| 5) | „ „ „ „ „ „ „ bezüglich Küche | „ 5. 80. |
| 6) | „ „ „ „ „ „ „ „ Keller | „ 1. 60. |
| 7) | „ „ „ „ „ „ „ „ Logis | „ 2. 90. |

| | Jeder einzelne Gast | kostet | bringt ein | Verlust | Gewinn |
|---|---|---|---|---|---|
| 8) | An Zinsen des Anlagecapitals ... | Fr. 3. 45. | Fr. 2. 88. | Fr. —. 57. | Fr. —. —. |
| 9) | An Bedienung ... ... ... ... | „ 1. 08. | „ —. 68. | „ —. 40. | „ —. —. |
| 10) | An Beleuchtung ... ... ... ... | „ —. 20. | „ —. 24. | „ —. —. | „ —. 04. |
| 11) | An Heizung und Divers ... ... | „ —. 21. | „ —. 19. | „ —. 02. | „ —. —. |
| 12) | An Küche ... ... ... ... ... | „ 4. 09. | „ 5. 80. | „ —. —. | „ 1. 71. |
| 13) | An Keller ... ... ... ... ... | „ —. 96. | „ 1. 61. | „ —. —. | „ —. 65. |
| 14) | Jede Person im Ganzen ... ... | Fr. 9. 99. | „ 11. 40. | „ —. 99. | „ 2. 40. |

15) also bringt jede Person Fr. 4. 86 Brutto- und Fr. 1. 41 Nettobenefice und stellen

16) sich die Betriebskosten pro Tag und pro Person auf Fr. 6. 54., Capitalzinsen nicht eingerechnet.

17) Ohne wirklichen Verlust (ganz abgesehen von einer Verzinsung des Anlagecapitals) wäre ein Pensionspreis unter Fr. 7. — gar nicht möglich.

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 18) | Verbrauch v. Fleisch ... ... ... ... ... | Fr. 35500 | für 24470 P. | bringt Fr. 1. 45 | pr. Tag u. Pers. |
| 19) | „ v. Geflügel und Fischen ... | „ 15200 | „ 24470 „ | „ „ —. 62 | „ „ „ „ |
| 20) | „ v. Milch, Butter, Mehl u. Eier | „ 15100 | „ 24470 „ | „ „ —. 62 | „ „ „ „ |
| 21) | „ v. Brod ... ... ... ... ... ... | „ 7450 | „ 24470 „ | „ „ —. 31 | „ „ „ „ |
| 22) | „ v. Gemüse, Spezerei, Dessert | „ 12850 | „ 24470 „ | „ „ —. 52 | „ „ „ „ |
| 23) | „ v. Thee, Kaffee, Zucker, Eis | „ 10000 | „ 24470 „ | „ „ —. 41 | „ „ „ „ |

24) Umsatz per Bett im Jahr Fr. 1850.

25) Anlagekosten per Bett im Jahr Fr. 8300.

26) Das Bruttobenefice beträgt Fr. 102081 = 36½ % des Umsatzes (279,350), 8 % des Anlagecapitals (1250000).

27) Das Nettobenefice beträgt Fr. 34581 = 12⅓ % des Umsatzes (279350), circa 3 % des Anlagecapitals (1250000).

Auf diese Weise lassen sich noch viele Anhaltspunkte gewinnen und Vergleichungen ziehen. So wird die genauere Ausführung der Posten Nr. 18—23 für die Beurtheilung der Sparsamkeit des Chef de cuisine oder der Haushälterin von Wichtigkeit sein, u. s. w.

Es lassen sich aus solchen Recapitulationen feste Anhaltspunkte gewinnen, um z. B. den einen oder andern Theil des Geschäfts zu verändenr oder anders zu betreiben, damit das Verhältniss des Ertrags sich günstiger gestalte; oder man sieht, dass die Küchenauslagen im Verhältniss zu den Einnahmen zu gross sind und wo der Fehler liegen mag; der Ertrag (Umsatz) und die Kosten für den einzelnen Gast, im Ganzen zusammengefasst oder nach bestimmten Rubriken zerlegt, erlaubt Vergleichungen auf sicherer Grundlage andern Geschäften, Orten oder Ländern gegenüber anzustellen.

Bis zu einer Spielerei braucht diese Classification nicht zu gehen, denn es kann des Guten auch so viel gethan werden, dass die Arbeit nicht der Mühe werth ist.

Die Buchführung eines Hotels mit Bezug auf den Umsatz der Fremden ist je nach Geschäft, Gewohnheit, Sitte eine verschiedene; doch ist besonders bei diesem Theil eine möglichst einfache klare Einrichtung nothwendig, die ein rasches sicheres Arbeiten erlaubt, ohne die nöthige Detaillirung und Controle zu hindern.

Die meisten Einrichtungen verlangen vom Kellner oder von der mit der Bedienung beauftragten Person die Eintragung der erhaltenen Bestellung in ein Buch oder die Ausstellung eines Bestellscheines (Bons) entweder in loser Weise oder durch ein doppelt ausgeführtes perforirtes Buch (Livre à souche), wobei der Zettel (Bon) zur Controle in Händen der mit der Aufsicht betrauten Person bleibt, während das Duplicat im Buche zurückbehalten und später den betreffenden Zimmernummern zugeschrieben wird. Um die Controle zu erleichtern, sind entweder den verschiedenen Abtheilungen, wie Küche, Keller etc. oder den verschiedenen Angestellten, durch besondere Färbung und Ausstattung, sowie fortlaufende Nummern bezeichnete Formulare zugestellt. In Hotels, wo, wie in Oesterreich allgemein gebräuchlich, die Restaurationsrechnungen sofort baar an den Kellner bezahlt werden und dadurch die eigentliche Hotelrechnung vereinfacht wird und sich nur auf den Umsatz in den Zimmern bezieht, zahlt entweder der Kellner ebenfalls baar an die Controle oder es wird durch Bons, Aufzeichnung des blossen Betrags, ein Tagesconto jedem einzelnen Kellner oder dem allein mit dem Incasso betrauten Zahlkellner eröffnet. Diese Methode hat für blosse Restaurationen ihre bedeutenden Vortheile, sie vermeidet in Hotels sowohl grosse Rechnungen, als auch Irrthümer durch Verwechslung der Zimmernummern etc.; allein die Nachtheile sind ebenfalls bedeutend. Da bei grossen Localitäten und starkem Verkehr es dem Zahlkellner kaum möglich ist, überall nachzukommen, so leidet die Bedienung häufig; oder es entstehen in der Rechnung für die Mahlzeiten selbst Verstösse bald zum Vortheil oder Nachtheil des Gastes;

mancher Gast vergisst, ein bezogenes Gericht in Rechnung zu bringen; der Zahlkellner muss sich desshalb nicht nur auf die Ehrlichkeit seiner Gäste und ihr Gedächtniss, die Pünktlichkeit seiner Untergebenen und der mit der Controle betrauten Person verlassen können, der Wirth selbst ist bei diesem System viel abhängiger von seinen Angestellten als mit einer Einrichtung, wo die Vor- und Nachtheile mehr direct zwischen Wirth und Gast ausgeglichen werden.

Die Stellung einer Caution, ein durch Procente festgesetzter Antheil am Umsatz, die Anweisung auf Trinkgelder, die Anstellung und die Besoldung der Unterkellner durch den Zahl- oder Oberkellner sind alles Verhältnisse, welche die verschiedenen Rücksichten und Nachtheile nicht immer auszugleichen vermögen. In grossen Restaurationen, seien dieselben selbständige Geschäfte oder bilden sie einen Theil eines Hotels, kann dem Gaste gegenüber diesen Uebelständen dadurch abgeholfen werden, dass jede Person eine Karte (eine Rechnung) erhält, auf welche der Kellner jede Bestellung sofort einzutragen hat. Die Rechnung entwickelt sich unter den Augen des Gastes und kann von demselben fortwährend controlirt und die Preise mit den Wein- und Speisekarten verglichen werden. Die Bezahlung dieser Rechnungskarten kann entweder an den Zahlkellner, den bedienenden Kellner oder aber, wie z. B. in den grossen Etablissements in Paris u. s. w., an ein besonderes Bureau erfolgen.

Wo gemeinsame Mahlzeiten, Tables d'hôtes, eingerichtet sind, welche nicht nur auf Mittagessen, sondern Abendessen und Frühstück ausgedehnt werden und zudem ein fester Preis für jede Mahlzeit oder für täglichen Unterhalt festgesetzt ist, vereinfacht sich die Aufzeichnung durch Rubriken bedeutend.

Das eine Geschäft erlaubt den Auszug der dem Fremden zuzustellenden Rechnung direkt aus dem einen Buche, in welchem die ursprüngliche Aufzeichnung stattfand, sei es, dass durch Anlage und Einrichtung des Lokals alle Bestellungen in der Ausführung vollständig überwacht werden können und der Buchführer sofort nach mündlicher Angabe der Kellner und persönlicher Uebersicht die Rubricirung vornimmt, oder die Angestellten selbst die nöthigen Notizen in das Nummernverzeichniss eintragen. In einem andern Geschäft genügt eine solche einfache Buchführung nicht oder ist nicht möglich, indem der Wirth die Richtigkeit der Buchhaltung nicht von der Person und seinem Zutrauen zu derselben allein abhängig machen will und ihm die gehörige Unterstützung durch Vertrauenspersonen gebricht; oder die Ausdehnung und der Verkekr des Geschäfts,die bauliche Anordnung und Vertheilung der Räume eine so einfache Einrichtung ausschliessen.

In solchen Hotels geschieht die endgültige Zusammenstellung der Rechnung durch Auszug aus einem Hauptbuche, welches die sämmtlichen Posten der verschiedenen Bücher enthält. Für jedes Local wird in diesem Falle ein eigenes Buch aufgelegt, welches gewöhnlich als Brouillon bezeichnet wird, weil die Aufzeichnung nur möglichst rasch und sicher, ohne Rücksicht auf kalligraphische Kunst, geschieht; so spricht man von einem Saalbrouillon, welches den Verkehr des Speisesaals umfasst; einem Zimmer- oder Etagenbrouillon; einem Restaurationsbrouillon etc., je nach den verschiedenen Bedürfnissen.

Eine Hauptbedingung einer Hotelbuchführung ist das fortwährende Nachführen jeder einzelnen Rechnung, das à jour sein, indem der Umsatz und der Verkehr meistens ein so rascher ist, dass viele sonst wünschenswerthe Einrichtungen eines kaufmännischen Geschäfts vor dieser zwingenden Nothwendigkeit zurückweichen müssen. Aus diesem Grunde ist den einfachern Einrichtungen der Buchhaltung, sofern sie überhaupt genaue Uebersicht und Controle gewähren, vor den complicirten Buchführungen der Vorzug zu geben. Eine genaue Buchführung, eine scharfe Controle, hat den Zweck, das Interesse des Wirthes wie des Gastes zu wahren und Ordnung zu sichern. Mit dem Nachweis einer Unregelmässigkeit, Nachlässigkeit oder eines Fehlers ist es allein nicht gethan und dem Leiter eines Etablissements auch damit nicht gedient, dass er sich an seinen Angestellten für allfällige Nachlässigkeiten schadlos halten kann, so nothwendig oft auch eine bittere Erfahrung für dieselben ist, um ihnen begreiflich zu machen, dass Ordnung und Pünktlichkeit streng durchgeführt werden muss.

Bei starkem Verkehr werden solche Brouillons, sowie die entsprechenden Controlbücher, Bons, oft mehrmals täglich ausgewechselt, controlirt und das festgestellte Resultat in das Current-Hauptbuch (Journal) eingetragen, um jederzeit jede Rechnung vollständig richtig ausziehen zu können.

Das Formular dieses Current-Hauptbuches zeigt je nach dem gewählten System die meiste Mannigfaltigkeit von allen Büchern einer Hotelbuchführung. Die frühere deutsche und schweizerische Form enthielt eine genaue Copie der allmälig entstehenden Rechnungen, welche den Nummern entsprechend geordnet wurden; die beigefügten Seitenzahlen erleichterten das Nachschlagen. (Form. 1.)

**Form. 1.** *Fol.* 47.

## Herr Meyer und Familie aus Leipzig.

Nro. 14, 15, 16, 28, 29. 7 P. = 4 m. 2 k. 1 d.

| | | | Fr. | Ct. | Fr. | Ct. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Juli | 23 | Omnibus 4. Gepäck 2. Auslagen 80 cts.... ... | 6 | 80 | | |
| | | 5 Suppen, 3 Cotelettes, 3 Kartoffeln, 2 Beefsteaks | 10 | — | | |
| | | 2 Forellen... ... ... ... ... ... ... ... ... ... | 3 | — | | |
| | | 1 Affenthaler 3. 1 Forster 2. 50 ... ... ... | 5 | 50 | | |
| | 24 | 4 2/2 Frühstück ... ... ... ... ... ... ... ... | 7 | 50 | | |
| | | 4 2/2 Mittagessen ... ... ... ... ... ... ... ... | 15 | — | | |
| | | 1 Affenthaler 3. 1 Niersteiner 4. 1 Syphon 50 | 7 | 50 | | |
| | | 2 Bäder ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... | 3 | — | | |
| | 25 | 4 2/2 Frühstück ... ... ... ... ... ... ... ... | 7 | 50 | | |
| | | 4 2/2 Mittagessen. 1 Margaux 5 ... ... ... ... | 20 | — | | |
| | | Logis 2 Tage ... ... ... ... ... ... | 40 | — | | |
| | | Bedienung 2 » ... ... ... ... ... ... | 10 | — | | |
| | | Beleuchtung ... ... ... ... ... ... ... ... | 3 | — | | |
| | | Zehrung des Dieners ... ... ... ... ... | 8 | — | 150 | 80 |

## Mr. Williams, London.

Nro. 37, 38, 39. 3 Pers.

| | | | Fr. | Ct. | Fr. | Ct. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Juli | 23 | Fiacre ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... | 3 | — | | |
| | | 3 Thees, 3 Cotelettes, 3 Kartoffeln, 6 Eier ... | 10 | — | | |
| | | 1 Grog, 1 Soda, 2 v. Cognac ... ... ... ... | 2 | — | | |
| | 24 | 3 Frühstück, 3 Forellen, 3 Schinken, 3 Omelettes | 12 | 75 | | |
| | | 3 Mittagessen ... ... ... ... ... ... ... ... ... | 12 | — | | |
| | | 1 Lafitte, 1 Moët, 1 Grog ... ... ... ... ... | 17 | 50 | | |
| | | 3 Thees ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... | 4 | 50 | | |
| | 25 | 3 Frühstück, 1 Lachs, 4 Eier, 2 Schinken ... ... | 10 | — | | |
| | | Logis 2 Tage ... ... ... ... ... ... | 22 | — | | |
| | | Bedienung 2 » ... ... ... ... ... ... | 6 | — | | |
| | | Beleuchtung ... ... ... ... ... ... ... ... | 3 | — | 102 | 75 |

## Herr Bühler, Wien.

Nro. 69, 70. 4 Pers.

| | | | Fr. | Ct. | Fr. | Ct. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Juli | 23 | 4 Nachtessen, 3 Yvorne 6 ... ... ... ... ... | 18 | — | | |
| | 24 | 4 Frühstück ... ... ... ... ... ... ... ... ... | 6 | — | | |
| | | 4 Suppe, 3 Hecht, 4 Filet, 3 Erbsen, 3 Kartoffeln | 14 | — | | |
| | | 3 Mehlspeisen, 2 Käse ... ... ... ... ... ... | 4 | — | | |
| | | 2 Medoc, 1 Sauterne ... ... ... ... ... ... | 10 | — | | |
| | | Logis ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... | 12 | — | | |
| | | Bedienung ... ... ... ... ... ... ... ... | 4 | — | | |
| | | Beleuchtung ... ... ... ... ... ... ... ... | 2 | — | 70 | — |

7 Pers.
4 Maîtres
2 Kinder
1 Diener. *Fol.* 117.

**Meyer, Leipzig.**
Nro. 14, 15, 16, 28, 29.

| 1873 | | | Fr. | Ct. |
|---|---|---|---|---|
| Juli | 23 | Omnibus ... ... ... | 4 | — |
| | | Gepäck ... ... ... | 2 | — |
| | | Auslagen ... ... | — | 80 |
| | | 5 Suppen, 3 Cotel., 3 Kart. | 7 | — |
| | | 2 Beefsteak ... ... ... | 3 | — |
| | | 2 Forellen ... ... ... | 3 | — |
| | | 1 Affenthaler ... ... | 3 | — |
| | | 1 Forster ... ... ... | 2 | 50 |
| | 24 | 4 $^2$ 2 Déjeuners ... ... | 7 | 50 |
| | | 4 $^2/_2$ Dîners ... ... | 15 | — |
| | | 1 Affenthaler ... ... | 3 | — |
| | | 1 Niersteiner ... ... | 4 | — |
| | | 1 Selters ... ... ... | — | 50 |
| | | 2 Bäder ... ... ... | 3 | — |
| | 25 | 4 $^2/_2$ Déjeuners ... ... | 7 | 50 |
| | | 4 $^2/_2$ Dîners ... ... | 15 | — |
| | | 1 Margaux ... ... ... | 5 | — |
| | | Omnibus ... ... ... | 4 | — |
| | | Logis 2 Tage à 20 | 40 | — |
| | | Bedienung » à 5 | 10 | — |
| | | Beleuchtung... ... 3 | 3 | — |
| | | Diener 2 Tage à 4 | 8 | — |
| | | | 150 | 80 |

Abzulösende und dem Gast zuzustellende Rechnung.

**Form. 2.**

## Hôtel Beaurivage

*Fol.* 117. **N. N.**

**Herr Meyer und Familie.**
Nro. 14, 15, 16, 28, 29.

| 1873 | | | Fr. | Ct. |
|---|---|---|---|---|
| Juli | 23 | Omnibus ... ... ... | 4 | — |
| | | Gepäck ... ... ... | 2 | — |
| | | Auslagen ... ... | — | 80 |
| | | 5 Suppen, 3 Cotel., 3 Kart. | 7 | — |
| | | 2 Beefsteaks ... ... | 3 | — |
| | | 2 Forellen ... ... ... | 3 | — |
| | | 1 Affenthaler ... ... | 3 | — |
| | | 1 Forster ... ... ... | 2 | 50 |
| | 24 | 4 $^2/_2$ Déjeuners ... ... | 7 | 50 |
| | | 4 $^2/_2$ Dîners ... ... | 15 | — |
| | | 1 Affenthaler ... ... | 3 | — |
| | | 1 Niersteiner ... ... | 4 | — |
| | | 1 Selters ... ... ... | — | 50 |
| | | 2 Bäder ... ... ... | 3 | — |
| | 25 | 4 $^2/_2$ Déjeuners ... ... | 7 | 50 |
| | | 4 $^2/_2$ Dîners ... ... | 15 | — |
| | | 1 Margaux ... ... ... | 5 | — |
| | | Omnibus ... ... ... | 4 | — |
| | | Logis ... ... ... ... | 40 | — |
| | | Bedienung ... ... ... | 10 | — |
| | | Beleuchtung... ... ... | 3 | — |
| | | Diener ... ... ... ... | 8 | — |
| | | | 150 | 80 |

Da der Raum jedoch nicht immer zweckmässig ausgespart werden konnte, das Umblättern und Nachsuchen viel Zeit in Anspruch nahm, zudem keine Uebersicht über den Gesammtverkehr möglich war, so wurden verschiedene Verbesserungen angestrebt und eingeführt.

Zuerst kam man auf die hauptsächlich in England, Frankreich und Belgien übliche Manier der perforirten Bücher (Livres à souche), bei welchen die Rechnung doppelt vollständig gleichmässig ausgefertigt wird, wie bei Coupons oder Bonsbüchern und beim Abschluss einfach das eine Exemplar abgelöst und dem Fremden zugestellt wird, sodass die restirenden ganzen Blätter gleichzeitig noch die besetzten Zimmer nachweisen und später die übrigbleibenden halben Blätter als genaue Copie und Sammlung der abgegebenen Rechnungen gelten. Grosse Genauigkeit und vollständiger Rechnungsnachweis wurden durch diese Methode erzielt; allein auch hier vieles Blättern und geringe Uebersicht (Form. 2). Die Einführung eines eigenen Rechnungsbuches nach der einen oder andern Manier jedoch für jedes einzelne Zimmer machte das ganze Verfahren eher noch umständlicher und verwickelter.

Das Colonnensystem fand daraufhin Aufnahme. Es besteht darin, dass die verschiedenen Posten horizontal nebeneinander in Rubriken gebracht und die Nummern der besetzten Zimmer senkrecht untereinander geschrieben werden. (Form. 3.)

Diese Einrichtung ist einfach und übersichtlich, allein sie hindert eine specificirte genaue Bezeichnung der einzelnen Posten, und ist das horizontale Addiren besonders bei engem Raume sehr ermüdend und unsicher. Durch Ausdehnung des Raumes und Verminderung der Rubriken wurde das gegenwärtig ziemlich häufig angewandte gemischte System geschaffen, mit selbständig begleitenden Rechnungen. (Form. 4.)

Besonders in kleinern Geschäften, in welchen der Wirth beinahe allein die Rechnungsstellung besorgt, hat diese Methode Aufnahme gefunden, weil eine doppelte Buchung, d. h. besonderes Brouillon (Strazze), für die Kellner damit wegfällt. Jeder einzelne Kellner gibt seine ausgeführten Bestellungen dem Buchführenden direct an oder schreibt dieselben selbst ein, sodass der Buchführer nur die Preise auszusetzen und die Rechnung auszustellen braucht.

Eine fernere Einrichtung ist das englische System, welches sich dem letztgenannten Formular anschliesst, jedoch nur eine Rubrik enthält, dagegen durch Beifügung von Controlcolonnen gegen Rechnungsfehler mehr Sicherheit bietet und den täglichen Umsatz, sowie die täglichen Kasseneinnahmen klar nachweist. (Form. 5*).

---

*) Mit Rücksicht auf den gegebenen Raum ist die Darstellung etwas eng gefasst.

Form. 3.

| Zimmer Nro. | Personenzahl | | 1 Logis | | 2 Bedienung | | 3 Beleuchtung | | 4 Frühstück | | 5 Beigaben | | 6 Table d'hote | | 7 Restauration | | 8 Thee oder Kaffé | | 9 Wein | | 10 Bier u. Liqueur | | 11 Dienerschaft | | 12 Omnibus | | 13 Auslagen | | 14 Betrag | | 15 Transport | | 16 Rechnung | | 17 Uebertrag | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Juli 23. | Fr. | Ct. | Fr. | Ct. | Fr. | Ct. | Fr. | Ct. | Fr. | Ct. | Fr. | Ct. | Fr. | Ct. | Fr. | Ct. | Fr. | Ct. | Fr. | Ct. | Fr. | Ct. | Fr. | Ct. | Fr. | Ct. | Fr. | Ct. | Fr. | Ct. | Fr. | Ct. | Fr. | Ct. |
| 14, 15, 16, 28, 29 | 7 | Meyer, Leipzig | | | | | | | | | | | | | 13 | — | — | — | 5 | 50 | — | — | | | 4 | — | 2 | 80 | 25 | 30 | | | | | 25 | 30 |
| 37, 38, 39, | 3 | William, London | | | | | | | | | | | | | 5 | 50 | 4 | 50 | — | — | 2 | — | | | — | - | 3 | — | 15 | — | | | | | 15 | — |
| 69, 70 | 4 | Bühler, Wien | | | | | | | | | | | | | 12 | — | — | — | 6 | — | — | — | | | — | -- | — | — | 18 | — | | | | | 18 | — |
| | | | | | | | | | | | | | | | 30 | 50 | 4 | 50 | 11 | 50 | 2 | — | | | 4 | — | 5 | 80 | 58 | 30 | | | | | 58 | 30 |
| | | Juli 24. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14, 15, 16, 28, 29 | 7 | Meyer, Leipzig | 20 | — | 5 | — | 3 | — | 7 | 50 | — | — | 15 | — | — | — | — | — | 7 | 50 | — | - | 4 | — | | | 3 | — | 65 | — | 25 | 30 | — | — | 90 | 30 |
| 37, 38, 39, | 3 | William, London | 11 | — | 3 | — | 3 | — | 4 | 50 | 8 | 25 | 12 | — | — | — | 4 | 50 | 17 | — | — | 50 | — | — | | | — | — | 63 | 75 | 15 | — | — | — | 78 | 75 |
| 69, 70 | 4 | Bühler, Wien | 12 | — | 4 | — | 2 | — | 6 | — | — | — | — | — | 18 | — | — | — | 10 | — | — | — | — | — | | | — | — | 52 | — | 18 | — | 70 | — | — | — |
| | | | 43 | — | 12 | — | 8 | — | 18 | — | 8 | 25 | 27 | — | 18 | — | 4 | 50 | 34 | 50 | — | 50 | 4 | — | | | 3 | — | 180 | 75 | 58 | 30 | 70 | — | 169 | 05 |
| | | Juli 25. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14, 15, 16, 28, 29 | 7 | Meyer, Leipzig | 20 | — | 5 | — | | | 7 | 50 | — | — | 15 | — | — | — | | | 5 | — | | | 4 | — | 4 | — | — | — | 60 | 50 | 90 | 30 | 150 | 80 | — | — |
| 37, 38, 39, arrivée | 3 | William, London | 11 | — | 3 | — | | | 4 | 50 | 5 | 50 | — | — | — | — | | | — | — | | | — | — | — | — | — | — | 24 | — | 78 | 75 | 102 | 75 | — | — |
| 2, 3, 5 | 5 | Berger, Paris | — | — | — | — | | | — | — | — | — | — | — | 15 | — | | | 4 | — | | | — | — | — | — | 3 | — | 22 | — | — | — | — | — | 22 | — |
| 74 | 1 | Schmid, Köln | — | — | — | — | | | — | — | — | — | — | — | 2 | 50 | | | 1 | — | | | — | — | 1 | — | — | — | 4 | 50 | — | — | — | — | 4 | 50 |
| | | | 31 | — | 8 | — | | | 12 | — | 5 | 50 | 15 | — | 17 | 50 | | | 10 | — | | | 4 | — | 5 | — | 3 | — | 111 | — | 169 | 05 | 253 | 55 | 26 | 50 |

Form. 4.

## Montag, 23. Juli.

| Zimmer Nr. | Name. | Frühstück | Table-d'hôte 12½.5 | Wein. | Divers. | Journal Fr. | Journal Ct. | Cpts. Fr. | Cpts. Ct. | Transport Fr. | Transport Ct. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 14, 15, | Meyer, | | | | Omnibus, 4 Gepäck, 2 | | | | | | |
| 16, 28, | Leipzig | | | | Ausläufer | 6 | 80 | | | | |
| 29 | 7 P. (4 E. | | | 1 Affenthaler | 5 Suppen, 3 Cot., 3 Kar- | | | | | | |
| | 2 K. 1 D.) | | | | toffeln | 10 | — | | | | |
| | | | | 1 Forster | 2 Beefsteaks, 2 Forellen | 8 | 50 | | | 25 | 30 |
| 37 | Williams, | | | | Fiacre | 3 | — | | | | |
| 38 | London | | | | 3 Thees, 3 Cotel., 3 Kart., | | | | | | |
| 39 | 3 Pers. | | | | 6 Eier | 10 | — | | | | |
| | | | | 1 Grog, 1 Soda | .. ... .... ... ... | 1 | — | | | | |
| | | | | 2 Cognac | ... ... ... ... ... | 1 | — | | | 15 | — |
| 69 | Bühler, | | | 3 Yvorne | 4 Nachtessen | 18 | — | | | | |
| 70 | Wien | | | | | | | | | | |
| | 4 Pers. | | | | | | | | | 18 | — |
| | | | | | | 58 | 30 | | | 58 | 30 |

## Dienstag, 24. Juli.

| Zimmer Nr. | Name. | Frühstück | Table-d'hôte 12½.5 | Wein. | Divers. | Journal Fr. | Journal Ct. | Cpts. Fr. | Cpts. Ct. | Transport Fr. | Transport Ct. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | Transport | 25 | 30 | | | | |
| 14, 15, | Meyer, | | | | Log. 20, Bed. 5, Bel. 3, | 28 | | | | | |
| 16, 28, | Leipzig | | | 1 Selters | Diener 4 | 4 | 50 | | | | |
| 29 | 7 Pers. | 4 | 4 | 1 Affenthaler | ... ... ... ... ... | 25 | 50 | | | | |
| | | 2/2 | 2/2 | 1 Niersteiner | 2 Bäder | 7 | — | | | 90 | 30 |
| | | | | | Transport | 15 | — | | | | |
| 37 | Williams, | | | | Log. 11, Bed. 3, Bel. 3 | 17 | — | | | | |
| 38 | London | | | 1 Lafitte, 1 Moët, | 3 Forellen, 3 Schinken, | | | | | | |
| 39 | 3 Pers. | 3 | 3 | 1 Grog | 3 Oml. | 42 | 25 | | | | |
| | | | | | 3 Thees cplt. | 4 | 50 | | | 78 | 75 |
| | | | | | Transport | 18 | — | | | | |
| 69 | Bühler, | 4 | | | Log. 12, Bed. 4, Bel. 2 | 24 | — | | | | |
| 70 | Wien | | | 2 Medoc | 4 Mittagessen Karte | 24 | — | | | | |
| | 4 Pers. | | | 1 Sauterne | ... ... ... ... ... | 4 | — | 70 | — | | |
| | | | | | | 239 | 05 | 70 | — | 169 | 05 |

## Mittwoch, 25. Juli.

| Zimmer Nr. | Name. | Frühstück | Table-d'hôte 12½.5 | Wein. | Divers. | Journal Fr. | Journal Ct. | Cpts. Fr. | Cpts. Ct. | Transport Fr. | Transport Ct. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | Transport | 90 | 30 | | | | |
| 14, 15, | Meyer, | | | | Log. 20, Bed. 5, Diener 4 | 29 | — | | | | |
| 16, 28, | Leipzig | 4 | 4 | 1 Margaux | ... ... ... ... ... | 27 | 50 | | | | |
| 29 | 7 Pers. | 2/2 | 2/2 | | Omnibus | 4 | — | 150 | 80 | | |
| | | | | | Transport | 78 | 75 | | | | |
| 37 | Williams, | | | | Log. 11, Bed. 3 | 14 | — | | | | |
| 38 | London | 3 | | | 1 Lachs, 4 Eier, 2 Schin- | | | | | | |
| 39 | 3 Pers. | | | | ken | 10 | — | 102 | 75 | | |

Form. 5.

| Zimmer Nr. | | Juli 23. | Trans-port. Fr. | Ct. | Journal Fr. | Ct. | Comptes Fr. | Ct. | Trans-port Fr. | Ct. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 14, 15, 16, 28, 29 | 7 | **Meyer, Leipzig** | | | | | | | | |
| | | Omn. 4, Gepäck 2, Ausl. | | | 6 | 80 | | | | |
| | | 5 Suppen, 3 Cot. 3 Kartoffeln | | | 7 | — | | | | |
| | | 2 Beefsteak, 2 Forellen | | | 6 | — | | | | |
| | | 1 Affenthaler, 1 Forster | | | 5 | 50 | | | 25 | 30 |
| 37, 38, 39 | 3 | **Williams, London** | | | | | | | | |
| | | Fiacre | | | 3 | — | | | | |
| | | 3 Thees, 3 Cotel., 3 Kartoffeln | | | 8 | 50 | | | | |
| | | 6 Eier | | | 1 | 50 | | | | |
| | | 1 Grog, 1 Soda, 2 Cognac | | | 2 | — | | | 15 | — |
| 69, 70 | 4 | **Bühler, Wien** | | | | | | | | |
| | | 4 Nachtessen | | | 12 | — | | | | |
| | | 3 Yvorne | | | 6 | — | | | 18 | — |
| | 14 | | | | 58 | 30 | | | 58 | 30 |
| | | **Juli 24.** | | | | | | | | |
| 14, 15, 16, 28, 29 | 7 | **Meyer, Leipzig** | 25 | 30 | | | | | | |
| | | Logis 20, Bedienung 5 | | | 25 | — | | | | |
| | | Beleuchtung 3, Diener 4 | | | 7 | — | | | | |
| | | $4^2/_2$ Frühstück, $4^2/_2$ Mittag | | | 22 | 50 | | | | |
| | | 1 Affenthaler, 1 Niersteiner | | | 7 | — | | | | |
| | | 1 Selters | | | — | 50 | | | | |
| | | 2 Bäder | | | 3 | — | | | 90 | 30 |
| 37, 38, 39 | 3 | **Williams, London** | 15 | — | | | | | | |
| | | Logis 11, Bedienung 3, Beleuchtung 3 | | | 17 | — | | | | |
| | | 3 Frühstück, 3 Forellen | | | 9 | — | | | | |
| | | 3 Schinken, 3 Omelettes | | | 3 | 75 | | | | |
| | | 3 Mittagessen 5 Uhr | | | 12 | — | | | | |
| | | 3 Thees | | | 4 | 50 | | | | |
| | | 1 Lafitte, 1 Moët, 1 Grog | | | 17 | 50 | | | 78 | 75 |
| 69, 70 | 4 | **Bühler, Wien** | 18 | — | | | | | | |
| | | Logis 12, Bedienung 4, Beleuchtung 2 | | | 18 | — | | | | |
| | | 4 Frühstück | | | 6 | — | | | | |
| | | 4 Mittagessen nach Karte | | | 18 | — | | | | |
| | | 2 Medoc, 1 Sauterne | | | 10 | — | 70 | — | | |
| | 14 | | 58 | 30 | 180 | 75 | 70 | — | 169 | 05 |
| | | Controlle | 239. 05. | | | | 239. 05. | | | |

Form. 5.

| Zimmer Nr. | | Juli 25. | Transport | | Journal | | Comptes | | Transport | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Fr. | Ct. | Fr. | Ct. | Fr. | Ct. | Fr. | |
| 14, 15 | 7 | **Meyer, Leipzig** | 90 | 30 | | | | | | |
| | | Logis 20, Bedienung 5 | | | 25 | — | | | | |
| | | $4^{2}/_{2}$ Frühstück | | | 7 | 50 | | | | |
| | | $4^{2}/_{2}$ Mittagessen | | | 15 | — | | | | |
| | | 1 Margaux | | | 5 | — | | | | |
| | | Omnibus | | | 4 | — | | | | |
| | | Diener | | | 4 | — | 150 | 80 | | |
| 37, 38, 39 | 3 | **Williams, London** | 78 | 75 | | | | | | |
| | | Logis | | | 11 | — | | | | |
| | | Bedienung | | | 3 | — | | | | |
| | | 3 Frühstück | | | 4 | 50 | | | | |
| | | 1 Lachs, 4 Eier | | | 3 | 50 | | | | |
| | | 2 Schinken | | | 2 | — | 102 | 75 | | |
| 2, 3, 5 | 5 | **Berger, Paris** | | | | | | | | |
| | | Wagen | | | 3 | — | | | | |
| | | 5 Nachtessen | | | 15 | — | | | | |
| | | 1 Burgunder | | | 4 | — | | | 22 | — |
| 74 | 1 | **Schmid, Cöln** | | | | | | | | |
| | | Omnibus | | | 1 | — | | | | |
| | | 1 Suppe, 1 Filet, 1 Salat | | | 2 | 50 | | | | |
| | | $^{1}/_{2}$ Margräfler | | | 1 | — | | | 4 | 50 |
| | 17 | | 169 | 05 | 111 | — | 253 | 55 | 26 | 05 |
| | | Controlle | 280. 05. | | | | 280. 05. | | | |

| | | Juli 26. u. s. w. | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2, 3, 5 | 5 | **Berger, Paris** | 22 | — | | | | | | |
| | | Logis 15, Bedienung 5 | | | 20 | — | | | | |
| | | Beleuchtung 3 | | | 3 | — | | | | |
| | | 4 Gabelfrühstück, 1 St. Julien | | | 20 | — | | | | |
| | | 4 Dîners à part | | | 24 | — | | | | |
| | | 1 Medoc, 1 Chambertin | | | 9 | — | 98 | — | | |
| 74 | 1 | **Schmid, Cöln** | 4 | 50 | | | | | | |
| | | Logis 3, Bedienung 1 | | | 4 | — | | | | |
| | | Frühstück, Omnibus | | | 2 | 25 | 10 | 75 | | |
| | | u. s. w. | | | | | | | | |
| | | | 26 | 50 | 82 | 25 | 108 | 75 | | |
| | | Controlle | 108. 75. | | | | 108. 75. | | | |

Man kann die Vortheile der Livres à souche (Zettelbücher) (Form. 2) mit denjenigen der Rubrikeneinrichtung (Colonnensystem) und der Controle der englischen Buchführung insofern vereinigen, als man ein einfacher angelegtes Buch, welches auf der gleichen Seite eine grössere Anzahl Tage umfasst, in Uebereinstimmung mit dem eigentlichen Rechnungsbuch hält. Das Livre à souche bedarf dann für die feste Rechnung noch einer Colonne, in welche der Tagesbetrag ausgesetzt wird, welcher mit demjenigen des Controlbuches übereinstimmen muss; das Nachschlagen wird durch die beigefügten Foliozahlen erleichtert (Form. 6). Man kann jedoch noch einen Schritt weiter gehen und die Rubrik des Tagesbetrages (Journal) in Colonnen zerlegen, welche genau denjenigen des Recapitulationsbuches entsprechen und einfacher gehalten sind, als wie in Form. 3. Durch die täglichen Auszüge aus dem Livre à souche sichert man sich in diesem Tagesrecapitulationsbuch den Vortheil einer Uebersicht über den Tagesverkehr und die Einnahmen und kann bei günstiger Anordnung dasselbe als tägliches Cassa- und Controlbuch des Current-Hauptbuches gleichzeitig verwenden. Erlaubt der Mangel an Zeit keinen sofortigen Auszug, so braucht man einstweilen nur die Controlcolonnen auszufüllen. Die Rubricirung kann dann später mit Musse vorgenommen werden.

**Form. 6.**

| 1873. Juli 23. Montag. | | | | | | | | | | 1873. Juli 24. Dienstag. | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Fol. | Zimmer Nr. | Uebertrag | | Journal | | Zahlungen | | Transport | | Fol. | Zimmer Nr. | Uebertrag | | Journal | | Zahlungen | | Transport | |
| | | Fr. | Ct. | Fr. | Ct. | Fr. | Ct. | Fr. | Ct. | | | Fr. | Ct. | Fr. | Ct. | Fr. | Ct. | Fr. | Ct. |
| 117 | 15. 16 | | | 25 | 30 | | | 25 | 30 | 117 | 15, 16 | 25 | 30 | 65 | — | | | 90 | 30 |
| 121 | 38, 39 | | | 15 | — | | | 15 | — | 121 | 38, 39 | 15 | — | 63 | 75 | | | 78 | 75 |
| 124 | 69, 70 | | | 18 | — | | | 18 | — | 124 | 69, 70 | 18 | — | 52 | — | 70 | — | | |
| | | | | 58 | 30 | | | 58 | 30 | | | 58 | 30 | 180 | 75 | 70 | — | 169 | 05 |

**Form. 7.**

**1873. Dienstag, den 24. Juli.**

| Fol. | Zimmer Nr. | Journal: Logis | | Service | | Beleuchtung | | Küche | | Keller | | Heizung | | Divers | | Total | | Uebertrag | | Rechnungsbetrag | | Transport | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Fr. | Ct. | Fr. | Ct. | Fr. | Ct. | Fr. | Ct. | Fr. | Ct. | Fr. | Ct. | Fr. | Ct. | Fr. | Ct. | Fr. | Ct. | Fr. | Ct. | Fr. | Ct. |
| 117 | 15, 16 | 20 | — | 5 | — | 3 | — | 26 | 50 | 7 | 50 | | | 3 | — | 65 | — | 25 | 30 | | | 90 | 30 |
| 121 | 38, 39 | 11 | — | 3 | — | 3 | — | 29 | 25 | 17 | 50 | | | | | 63 | 75 | 15 | — | | | 78 | 75 |
| 124 | 69, 70 | 12 | — | 4 | — | 2 | — | 24 | — | 10 | — | | | | | 52 | — | 18 | — | 70 | — | | |
| | | 43 | — | 12 | — | 8 | — | 79 | 75 | 35 | — | | | 3 | — | 180 | 75 | 58 | 30 | 70 | — | 169 | 05 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | 239. 05. | | | | 239. 05. | | | |

Die Rechnungsformulare, welche den Auszug der Rechnungen enthalten und dem Reisenden als Beleg seiner Verpflichtung zugestellt werden, sind in jedem Hotel nicht nur in Bezug auf Grösse und Form anders, sondern weichen auch in der Ausführung und dem Zusammenstellen der einzelnen Posten sehr bedeutend von einander ab. Bei den Livres à souche ist die Rechnung die genaue Copie des allmälig entstandenen Conto's, kann jedoch auch wieder sehr verschiedenartig ausgeführt sein, indem das eine Formular alle möglichen Posten in einer bestimmten Reihenfolge gedruckt enthält und nur die Zahlen beigefügt werden, während bei einem andern die einzelnen Posten nach und nach hingeschrieben werden. Dieser Unterschied findet sich in verschiedenartigster Weise auch bei den übrigen Rechnungsformularen und richtet sich die Anordnung gänzlich nach den Anforderungen des Betriebs. Ein Passantengeschäft, in welchem sich die Reisenden durchschnittlich nur eine Nacht aufhalten oder ein Hotel, in welchem die Bedürfnisse in einige wenige bestimmte Rubriken mit gleichmässigen Preisen geordnet werden, kann seine Rechnungsformulare durch den Druck schon so weit ausarbeiten lassen, dass es nur des Hinzufügens der betreffenden Zahlen bedarf, um die Rechnung abzuschliessen. Das Gleiche gilt von Bad- und Curhotels, wo alle regelmässigen Anforderungen an die Wirthschaft in einem Einheitspreise zusammengefasst sind und nur die Extra's ausgesetzt werden. Bei andern Hotels ist eine solche Anordnung nicht wohl möglich, weil die Mannigfaltigkeit der Bedürfnisse, die Reichhaltigkeit der Wein- und Speisekarte, die Verbindung der Restauration mit dem Hotel eine Rubricirung zu umfangreich gestalten und andrerseits ein Zusammendrängen der einzelnen Posten der Klarheit und Genauigkeit der Rechnung Eintrag thun würde. Die zugestellte Rechnung soll dem Gaste die Möglichkeit bieten, die Richtigkeit jedes einzelnen Posten zu beurtheilen; Sammelbegriffe wie z. B. 2 Soupers à la carte = Fr. 18. — sind unzulässig, sofern der Gast nicht während des Soupers durch eine Spezialrechnung des bedienenden Kellners über den Betrag seiner Mahlzeit aufgeklärt wurde.

Klare Rechnungsstellung und deutliche Schrift sollten in jedem ordentlichen Gasthof verlangt werden dürfen; leider kommt es noch dann und wann vor, dass die einzelnen Posten einer Rechnung auf eine Art und Weise zusammengestellt werden, dass es dem Reisenden nicht zu verübeln ist, wenn er bei solcher Unklarheit die Absicht einer Täuschung vermuthet. Man bekommt oft Rechnungen zu sehen, wo nicht nur die einzelnen Mahlzeiten und die Datums bunt durcheinandergewürfelt, sondern auch die entsprechenden Zahlen auf alle möglichen Arten ausgesezt, zusammengestellt oder verwechselt sind.

Neben diesen bis anhin angeführten Büchern sind selbstverständlich je nach Geschäftsgang noch eine grössere oder kleinere Anzahl anderer Bücher nothwendig; jede einzelne Abtheilung des Hotelbetriebs nöthigt gewöhnlich zur Eintragung (Buchung) von besondern Notizen. So werden z. B. für das Küchendepartement nicht nur die Gesammtausgabe für Fleisch zu verzeichnen sein; es wird auch die Ausscheidung der verschiedenen Fleischsorten bei grössern Hotels wünschenswerth erscheinen, um sich sowohl über den richtigen Verbrauch und Beurtheilung der Preise, als auch den täglichen Bestand der Fleichvorräthe und der Eintheilungskunst des Kochs zu unterrichten.

Ferner kann eine Uebersicht des Verbrauchs der verschiedenen Weinsorten nur durch ein jährliches Inventar nicht genügen; die nöthige Controleinrichtung soll nicht nur den täglichen Ausweis über richtigen Verbrauch der Weine geben, sondern soll dem Wirthe eine klare einfache Uebersicht des fortschreitenden Verbrauchs (und seiner Veränderungen) jeder einzelnen Weinsorte jederzeit ermöglichen; die eigenthümliche Erscheinung, dass der Geschmack des Publikums oft plötzlich eine andere Richtung auch in Bezug auf die Weinsorten nimmt, muss ihre entsprechende Beachtung in einem rationellen Betrieb finden und soll desshalb in der Buchführung ersichtlich sein.

Diejenige Person, welche für die nöthige Auskunft zu ertheilen angestellt ist, gewöhnlich der Portier, bedarf eines genauen Fremdenverzeichnisses, mit Bezeichnung der benutzten ankommenden und abgehenden Bahnzüge, Schiffe etc. — Verzeichnisse über diverse Auslagen, anvertrautes oder zu spedirendes Gepäck, die verschiedenen Aufträge für Briefe, Telegramme und Postsachen; für Wecken etc. — Alle diese mannigfachen Bedürfnisse finden in der Buchhaltung ihren Ausdruck und können diese Hülfsbücher mehr oder weniger zweckentsprechend einfach und übersichtlich angelegt und geführt werden. Diese Rücksicht soll bei einer gut geführten Buchhaltung sich sogar auf Details erstrecken, wie z. B. verlorene oder zurückgelassene Gegenstände, welche mit Zimmernummer, Datum des Fundtages, Name des muthmaasslichen Eigenthümers, des Finders etc. zu bezeichnen sind, um selbst nach längerer Zeit jeder Reclamation gegenüber sicher auftreten zu können. Für alle Eintragungen und Notizen, welche Auszüge, Duplicate oder Empfangscheine erfordern, ist die Anwendung der Livres à souche zu empfehlen, z. B. für die Speditionen, Engagements der Angestellten, Depositen und besonders wichtige Aufträge u. s. w.

Bei der Besprechung der einzelnen Abtheilungen werden die jeweilig nothwendigen Ergänzungsbücher (Brouillons, Mémoires) näher erklärt werden.

---

## Die Oberleitung (Oberkellner).

Die Führung eines Hotels kann je nach dessen Ausdehnung die Thätigkeit einer oder mehrerer Personen erfordern, welche den Wirth in seiner Arbeit unterstützen oder ihm einzelne Theile derselben in mehr selbständiger Weise abnehmen. Ein grosser Theil der Buchführung kann einem Buchhalter, der nöthigenfalls noch weitere Hülfe erhält, übertragen sein und kann diese Abtheilung dann entweder unter der Leitung des Wirthes bleiben oder, wie gewöhnlich bei Actienunternehmungen, theilweise oder ganz von der Betriebsdirection getrennt werden. Das Gleiche ist der Fall bei den übrigen Departements, wobei bei dem als äusseres Departement bezeichneten der Adjunkt oder Stellvertreter des Wirthes den Namen Oberkellner, Gerant oder Director, Maître d'hotel, Chef de service etc. erhält, während die Stellvertretung des innern Departements das eigentliche Gebiet der Wirthin oder Haushälterin ist. Die Ausscheidung der betreffenden Arbeiten und Competenzverhältnisse ist in jedem Geschäfte eine verschiedene, und ist es klar, dass eine vollständige Absonderung jeder Abtheilung in einem Hotel nicht immer möglich ist.

Der Oberkellner oder Gerant als Stellvertreter des Wirthes muss nicht nur die nöthigen Fähigkeiten besitzen, das Geschäft in seinem ganzen Umfange zu übersehen und in allen Betriebsverhältnissen zu kennen; der Oberkellner soll seine Erfahrung auch bethätigen können, indem derselbe mit den Absichten und leitenden Ansichten der ganzen Geschäftsführung vertraut gemacht wird. Es ist also hier nicht die Rede von einem Oberkellner, welcher sich speziell nur mit der Bedienung der Fremden befasst oder nur die Buchführung besorgt, während ein Obersaalkellner die Speisesäle unter seiner Leitung behält; es ist nicht ein Angestellter gemeint, für den z. B. das Küchendepartement kein Interesse hat und bei welchem die Entwicklung des Geschäfts, die Rücksichten der Platzverhältnisse unverstanden bleiben; hier soll in erster Linie der Oberkellner als Stellvertreter des Wirthes im ganzen Umfange des Geschäfts in Betracht kommen; eine Stellung, welche natürlicherweise ein grösseres Geschäft voraussetzt. Insofern kein selbständiger Wirth oder kein erfahrner tüchtiger Geschäftsmann an der Spitze des Geschäfts steht, Gesundheitsverhältnisse oder anderweitige Verpflichtungen die gehörige Thätigkeit des Hotelbesitzers lähmen u. s. w., kann auch ein kleineres Geschäft eine solche verantwortliche Stellung, vielleicht noch in selbständigerer Weise, bieten.

In dieser Auffassung ist die Stellung eines Oberkellners wesentlich eine deutsche Einrichtung und ist erst in neuerer Zeit durch Anlage grösserer und dem deutsch-schweizerischen System mehr entsprechenden Hotels nach Frankreich, Belgien und England gedrungen. Die eigentlichen französischen Hotels kennen diese Stellung gar nicht; ein grosser Theil der Thätigkeit eines Wirthes, sowohl als eines Oberkellners, fällt der Hausfrau zu, während andrerseits der Wirth sich mit Details (Markteinkäufen) befasst, welche in der Schweiz und Deutschland grösstentheils der Hausfrau zustehen.

Von der Ansicht ausgehend, dass eine geordnete Buchführung den sichersten und klarsten Einblick in die Betriebsverhältnisse eines Hotels gestattet, wurde in der Schweiz zuerst dem Secretair (Buchführer) eine hervorragende Stellung angewiesen. Vollständige Kenntniss des Hotelbetriebs war dabei unerlässliche Bedingung; allein ausser einer oberflächlichen Aufsicht konnte ein solcher Secretär-Oberkellner sich höchstens mit dem Empfang und dem Abschied der Reisenden befassen, da seine übrige Zeit durch die Buchführung, Correspondenz, Bestellungen etc. vollständig in Anspruch genommen wurde. Der Wirth seinerseits war genöthigt, einem Obersaalkellner eine grössere Competenz einzuräumen und die Etagenkellner mehr sich selbst zu überlassen. Ein grosser Theil der Erfahrung des Oberkellners ging nutzlos verloren, besonders aber jene Thätigkeit, auf welche leider von Seite der Wirthe, sowie in zweiter Linie von Seite der Oberkellner viel zu wenig Gewicht gelegt wird, und deren Folgen sich in den Klagen der Hotelbesitzer nur zu häufig zeigen: die Heranbildung, Erziehung, Instruktion jüngerer Kräfte zum Hotelberufe.

Nicht genug kann darauf aufmerksam gemacht werden, dass in einem Hotel, wo alle Thätigkeiten viel unmittelbarer ineinandergreifen, als in irgend einem andern Berufe, sehr viel von der Mühe und Geduld des Wirthes und des Oberkellners abhängt, tüchtiges Personal zu haben. Die Wirthe sollen sich nicht beklagen, welche ihre Oberkellner nicht anzuhalten wissen und selbst jede Mühe scheuen, die ihnen anvertrauten jungen Leute in ihrem Berufe heranzubilden; welche glauben, mehr als genug gethan zu haben, wenn sie Kellner- und Kochlehrlinge in's Geschäft aufnehmen und dem oft zweifelhaften Einflusse sehr verschiedenartig ausgeprägter Charactere untergeordneter Angestellten ohne Controle überlassen.

Solche Wirthe vergessen leider nur zu oft, dass es ein Unrecht ist, die körperliche Thätigkeit eines jungen 14—16jährigen Menschen gerade in seiner Entwicklungsperiode in einem durch seine Unregelmässigkeit strengen Berufe in einer Weise auszunutzen, die öfters den Grund zu frühem Siechthum legt; dass sie kein Recht haben, unerfahrene, sehr oft den unbemittelten Klassen

angehörige Menschen plötzlich aus bescheidenen Verhältnissen heraus in das Treiben und Thun der grossen Welt zu bringen, und sie ohne Aufsicht, ohne Hülfe den Lockungen und Verführungen preiszugeben in einem Alter, wo selbst sorgfältig erzogene und mit dem Leben mehr vertraute Söhne nur zu oft straucheln. Die bessere Nahrung und feinere Kleidung entschädigt nicht für Schaden an Leib und Seele, der selten mehr ausgeglichen werden kann, wie leider mancher junge Lump, der verkommen als Schwindler und Bettler die Welt durchzieht, beweist.

Die Oberkellner haben meistens die Absicht, sich selbst zu etabliren, selbständig zu werden, und desshalb dürfen sie in ihrem eigenen Interesse dieser Frage gehörige Aufmerksamkeit schenken. Je mehr die Anforderungen wachsen, welche an Wirthe gestellt werden, um so mehr ist für tüchtige Unterstützung in der Lösung ihrer Aufgabe zu sorgen.

Da ein grosser und besonders der zeitraubendste Theil der Buchführung leicht von einer intelligenten, kaufmännisch gebildeten Person, mit etwelchen Kenntnissen des Hotelbetriebs, besorgt werden kann, so erhielt oft der Oberkellner seine Stellung insofern zurück, als ihm je nach Ausdehnung des Geschäfts oder im Verhältniss der verfügbaren zuverlässigen Personen die spezielle Aufsicht über die Speisesäle, auch wohl die Bedienung der I. Etage übertragen wurde; die Zweckmässigkeit solcher Einrichtung hängt jedoch ganz von den Umständen ab; am Rhein und der Schweiz ist öfters ersteres Verhältniss der Fall; in Oesterreich, wo die Restauration vollständig getrennt geleitet wird, kommt das zweite Verhältniss eher zur Anwendung; für grössere Etablissements ist eine solche Arbeitszutheilung unhaltbar.

Mag die Stellung eines Oberkellners jedoch eine noch so verschiedene sein, so viel bleibt sicher, dass ein tüchtiger Mann für energische Durchführung der vom Wirthe festgestellten Geschäftsprincipien und der entsprechenden Ordnung einsteht und mit gutem Beispiel vorangeht, indem er sich selbst der Ordnung unterzieht.

Er wird Morgens zu gehöriger Zeit aufstehen und sofort nachsehen, ob seine Untergebenen an ihrer bestimmten Arbeit sind; die Reinlichkeit der Zimmer, der Personen und Kleidung der Angestellten, die Pünktlichkeit der zugetheilten Arbeit, die Zeitverwendung und zweckmässige Arbeitseintheilung fallen unter seine Aufsicht. Seine Sorge wird sein, das Personal an strenge Ordnung und gute Manieren, sittsames und solides Benehmen zu gewöhnen; er wird das Interesse des Geschäfts nach Aussen durch seine Gewandtheit, Zuvorkommenheit und Pünktlichkeit gegen die Fremden, nach Innen durch ruhige sichere Führung, freundliches Benehmen und grösstmögliche Sparsamkeit wahren.

Ein tüchtiger Oberkellner wird es nicht unter seiner Würde halten, selbst Anleitung zur richtigen Ausführung einer Arbeit zu geben; selbst nachzusehen, ob Zimmer wie Service in vorgeschriebener Weise reingehalten und geordnet sind; er wird nicht die Ruhe suchen, ohne sich überzeugt zu haben, dass überall vollständige Ordnung herrscht und wird seinen Posten nicht verlassen, ohne im Einverständniss mit seinem Prinzipal für tüchtige Stellvertretung zu sorgen. Sparsamkeit mit der Wäsche, ohne grösster Reinlichkeit nahe zu treten; unnöthiger Verbrauch von Gas oder Kerzen; das Benehmen der Angestellten; der Aufenthalt unberechtigter Personen im Hause und allfällige dem Geschäft nachtheilige Verhältnisse nach Innen und Aussen werden seine Aufmerksamkeit in Anspruch nehmen.

Ein tüchtiger Oberkellner wird nicht durch übertriebene Rücksicht auf Trinkgelder, kleinlichen Handel oder Vortheile beim Geldwechseln das Interesse des Geschäfts vernachlässigen oder demselben entgegentreten; er wird Alles vermeiden, was der nöthigen Achtung sowohl gegen seinen Prinzipal, als der Achtung und dem Vertrauen seiner Untergebenen gegen ihn schaden könnte. Im intimeren Verkehr mit den Angestellten wird es ihm leicht werden, viele kleine Differenzen zu ordnen und auszugleichen, ohne der Ueberzeugung zu nahe zu treten, dass sein Interesse mit demjenigen seines Prinzipals übereinstimme.

---

## Die Angestellten.

Die Stellung eines Wirthes und seines ersten Stellvertreters wurde besprochen, bevor auf die Darstellung rein sachlicher Verhältnisse des Betriebs eingetreten werden konnte. Der Grund ist darin zu suchen, dass zuerst die Hauptleitung und die nothwendigsten Gesichtspunkte erläutert werden mussten, unter welchen die verschiedenen Anforderungen des Geschäfts zu betrachten sind.

Wenn die Oberleitung sammt Buchführung eines Hotels die Thätigkeit verschiedener Personen in Anspruch nimmt, so wird diess noch viel mehr für den eigentlichen Betrieb der Fall sein.

Es kommen in Betracht die Personen, welche den Fremden begleiten bis zum Hotel; diejenigen, welche ihn empfangen, für seine Unterkunft und Bedienung sorgen, sich seines Gepäcks annehmen und dasselbe besorgen oder für die Spedition bedacht sind, die verschiedenen Aufträge der Fremden direct erhalten und ausführen: das äussere Departement.

Die innere Abtheilung umfasst die Instandhaltung der Zimmer, der Wäsche, das ganze Küchendepartement, sammt allen Nebenverhältnissen, die Kellerei etc.

Dabei zeigen sich zuerst mehr allgemeine Bedingungen, worunter die gegenseitige Stellung und ihre Befugnisse (Competenzen) gehören; ferner die Art und Weise der Anstellungen = die Engagementsverhältnisse; dahin sind auch zu zählen die allgemein gültigen Verordnungen (Reglements) in Bezug auf den Dienst und die Ordnung des Hotels.

Was die gegenseitige Stellung der Angestellten anbelangt, so wurde in Deutschland, Oesterreich, der Schweiz, auch einem Theil von Italien angenommen, dass unter ersten Angestellten solche Personen zu verstehen seien, in deren Tüchtigkeit und Zuverlässigkeit grösseres Vertrauen gesetzt werden müsse und deren Thätigkeit auf den Gang des Geschäfts von bedeutenderem Einfluss sei: gewissermassen der Generalstab des Hotels. Dazu gehören ausser den Vorstehern (Chefs) der beiden Abtheilungen (Gerant, Oberkellner oder Secretair einer- und Hausfrau andrerseits), in erster Linie der Vorstand der Küche (Oberkoch, chef de cuisine), der Kellermeister, der Obersaalkellner, die Haushälterinnen, welche sich mit der Oberaufsicht über Zimmer, Wäsche, Office und Dessert befassen; der Logenportier (Concierge); ferner die Kellner etc., während die übrigen Angestellten: Zimmermädchen, Hausknechte, Küchenpersonal etc. die II. Abtheilung bilden. Diese Eintheilung ist freilich eine rein willkürliche und ist in England, Frank-

| Uebersicht *des Personals eines Hotels* mit 250 Fremdenbetten, und verschiedenartige Zusammenstellung der Competenz-Verhältnisse. | I. Saisonhotel (6 Monate) **Privatbesitz** | | | | II. Jahresgeschäft (Stadt) **Actienhotel** | | | | III. Curetablissement (Saison 4 Monate) **Actiengeschäft** | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Rangstufe | Zahl der Personen | Salair per *Saison* | | Rangstufe | Zahl der Personen | Salair per *Jahr* | | Rangstufe | Zahl der Personen | Salair per *Saison* |
| | | | | *Fr.* | | | | *Fr.* | | | | *Fr.* |
| Wirth (Gerant, Director etc.) | Oberleitung | *a* | — | — | Oberleitung | *a* | 1 | 10000 | Direction | *a* | 1 | 6000 |
| Wirthin ... ... ... ... | | *b* | — | — | | *b* | 1 | 3000 | | *b* | 1 | 2000 |
| Oberkellner (Geschäftsführer) | | *c* | 1* | 3000 | | *b* | 1 | 2000 | Oberleitung | *a* | 1 | 1500 |
| Secretair oder Buchhalter... | | *d* | 1* | 2000 | | *b* | 2 | 5000 | | *a* | 1 | 2000 |
| Chef de cuisine ... ... | Abtheilungs-vorstände, Stab | *a* | 1 | 2500 | Abtheilungs-vorstände | *a* | 1 | 3000 | | *a* | 1 | 2500 |
| I. (Ober-) Haushälterin ... | | *a* | 1* | 1000 | | *a* | 1 | 1000 | | *a* | 1 | 750 |
| Obersaalkellner... ... ... | | *b* | 1 | 1000 | | *a* | 1 | 2000 | Abthlgs-vorstände | *a* | 1 | 1000 |
| Concierge ... ... ... ... | | *b* | 1 | 1000 | | *a* | 1 | 1000 | | *a* | 1 | 500 |
| Kellermeister ... ... ... | | *b* | 1* | 1000 | | *a* | 1 | 1000 | | *a* | 1 | 800 |
| Zimmerkellner ... ... ... | Aeussere Abtheilung: Kellner | *a* | 4 | 2000 | Angestellte | *a* | 4 | 3000 | Kellner | *a* | 3 | 1500 |
| Saalkellner ... ... ... | | *b* | 6 | 2000 | | *b* | 6 | 3000 | | *b* | 8 | 3000 |
| Küferkellner ... ... ... | | *b* | 1 | 400 | | *c* | 1 | 500 | | *c* | 1 | 400 |
| Kellnerlehrlinge ... ... | | *c* | 2 | — | | *c* | 3 | — | | — | — | — |
| II. Logenportier ... ... | Aeussere Abtheilung: Portier | *a* | 1 | 250 | | *b* | 1 | 300 | Portiers | — | — | — |
| Etagenportier (Hausknechte) | | *b* | $6^{2*}$ | 1500 | | *c* | 6 | 1500 | | *b* | 8 | 2000 |
| Conducteur ... ... ... | | *a* | 2 | 1000 | | *c* | 2 | 1000 | | — | — | — |
| Lohndiener ... ... ... | | *b* | 2 | — | | *c* | 3 | — | | — | — | — |
| Küchenhaushälterin ... ... | Innere Abtheilung: Küchendepartement | *a* | 1* | 500 | | *a* | 1 | 500 | Lingerie Zimmer- und Küchendepartement. | *a* | 1 | 400 |
| Hülfsköche (Aides) ... ... | | *b* | 2 | 1500 | | *a-b* | 4 | 2500 | | *b* | 3 | 2000 |
| Pâtissier-Entremetier... ... | | *b* | 1 | 600 | | *b* | 1 | 750 | | *b* | 2 | 1000 |
| Gemüseköchin ... ... ... | | *b* | 1* | 400 | | — | — | — | | *b* | 1 | 300 |
| Caffeeköchin ... ... ... | | *b* | 1* | 400 | | *b* | 1 | 500 | | *b* | 1 | 300 |
| Küchenmädchen ... ... | | *c* | $4^{1*}$ | 600 | | *d* | 4 | 1000 | | *c* | 4 | 500 |
| Casserollenputzer ... ... | | *c* | 1 | 300 | | *d* | 2 | 800 | | *c* | 1 | 200 |
| Kochlehrlinge ... .. ... | | *b* | — | — | | *c* | 2 | — | | — | — | — |
| Zimmergouvernante ... ... | Innere Abtheilung: Zimmerdep. | *a* | 1* | 500 | | *a* | 1 | 600 | | *a* | 1 | 500 |
| Zimmermädchen ... ... | | *b* | $8^{2*}$ | 1200 | | *b* | 8 | 1600 | | *b* | 8 | 1200 |
| Lingère (Wäschbeschliesser.) | | *a* | 1* | 400 | | *a* | 1 | 500 | | *a* | 1 | 500 |
| Nähterinnen ... ... ... | | *b* | 2* | 600 | | *b* | 2 | 600 | | *b* | 4 | 1200 |
| | Angestellte Personen | | 54 | 25650 | Angestellte | | 62 | 46650 | Angestellte | | 65 | 32050 |
| Brutto-Einnahme ... ... | per Saison Fr. 350000 | | | | per Jahr Fr. 720000 | | | | per Saison Fr. 310000 | | | |
| Die Bedienung kostet also in Procenten der Einnahme | I. 7 1/3 % | | | | II. 6 1/2 % | | | | III. 10 % | | | |

Die Buchstaben *a b c* und *d* bezeichnen die Rangstufen, jedoch nur innerhalb einer Abtheilung und soll diese Zusammenstellung nur die Möglichkeit nachweisen, die Competenzverhältnisse verschiedenartig zu ordnen.

Bei Saisongeschäften müssen natürlicher Weise einzelne Angestellte (mit * bezeichnet) das ganze Jahr im Dienste stehen, um das Geschäft im Stand zu halten und für die Saison vorzubereiten. Ferner ist bei dieser Tabelle voller Betrieb angenommen und vorausgesetzt, dass die Wäsche ausserhalb des Hotels besorgt werde.

reich und Belgien eine viel weniger schroffe, weil bis in neuerer Zeit in diesen Ländern wenig Unterschied zwischen Angestellten und Dienstboten gemacht wurde; höchstens der Koch, Hauptkellner (headwaiter), Buchhalter und die Haushälterinnen hatten bevorzugte Stellung.

Es war diess eine Folge sowohl der Arbeitszutheilung wie besonderer Verhältnisse: Unter einem garçon in Frankreich und Italien, der schon durch seine weisse Schürze als Dienstbote bezeichnet wurde, verstand man früher, bevor man die schweizerischen und deutschen Begriffe angenommen hatte, nicht nur einen zur Bedienung bei Mahlzeiten angestellten Kellner, sondern auch diejenige männliche Person, welche die Zimmer und Kleider rein zu halten hatte; der garçon war also Kellner, Hausknecht, Zimmerordner, oft Alles in einer Person und entspricht diese Stellung nicht der deutschen Auffassung. In England andrerseits war die Stellung eines weiblichen Angestellten dem männlichen Geschlecht gegenüber eine bevorzugtere als auf dem Continent, sodass die weiblichen Rangstufen das Vorrecht hatten, und dem Kellner, dessen Bildung und Stellung eine ganz untergeordnete war, bezüglich Dienstleistungen grössere Zumuthungen gemacht werden konnten, wie z. B. Teppichklopfen, Fensterputzen, Feueranzünden, Möbelpoliren etc. In Amerika sind die Verhältnisse viel unabhängiger, freier geordnet, mit Ausnahme der durch Racenverschiedenheit (Neger) herbeigeführten Unterschiede.

Bezüglich der Engagements sind die Landesgesetze gewöhnlich maassgebend und wird nur bei höhern Angestellten eine Ausnahme gemacht. In Amerika und England lauten beinahe alle Engagements auf eine Woche, sodass jeder Samstag als gewöhnlicher Zahlungstag gilt; in andern Ländern wird per Woche, Monat, Termine oder Saison nach Sitte oder bestimmt abzuschliessenden Verträgen gezahlt. Solche Verträge sollten, nach einem mit den Landesgesetzen bestmöglich in Uebereinstimmung bleibenden Modus, klar, deutlich und schriftlich abgefasst und immer doppelt ausgestellt werden, um jede Zweideutigkeit zu vermeiden. Um den leider nur zu oft vorkommenden Vertragsbrüchen vorzubeugen, ist an vielen Orten das sogenannte Gratificationssystem eingeführt worden, d. h. der festgesetzte Lohn wird je nach Tüchtigkeit, Ausdauer und Interesse am Geschäfte durch eine besondere Zulage (Gratification) am Schlusse des Geschäftsjahres, Saison oder Ende des Engagements erhöht; diese Auszeichnungen haben ihre Berechtigung, obwohl ein tüchtiger Angestellter gern auch bestimmte Aussicht auf möglichst hohes Salair hat, andrerseits untaugliche oder schlechte Angestellte selten dadurch gebessert oder von Contractbruch abgehalten werden. In Aussicht gestellte Gratificationen sollten jedoch nie ohne zwingende Gründe zurückgezogen werden, da ein ungerechtfertigtes oder übereiltes Verfahren in dieser Rich-

tung kränkender und nachtheiliger wirkt, als eine Lohnverminderung, welche Sache freien Ermessens und freier Uebereinkunft ist, während eine Gratification Vertrauensangelegenheit bleibt. Untaugliche Angestellte sind beim niedrigsten Ansatz immer noch zu hoch bezahlt, während tüchtige Leute selten zu hoch bezahlt werden.

Die Reglements oder Dienstordnung eines Hotels sind am besten in allgemein verbindlicher Weise zu halten und finden gewöhnlich durch die Geschäftsverhältnisse, die Landessitte und Gesetze ihre nähere Bestimmung; das Nämliche gilt bezüglich der Feiertage oder Feierstunden. In England, besonders Schottland, wo die Sonntagsheiligung gesetzlich gesichert ist, erlauben es die Betriebsverhältnisse, nicht nur regelmässig den Gottesdienst ein- und zweimal zu besuchen, sondern auch den ganzen Sonntag wenigstens abwechselnd je der Hälfte der Angestellten frei zu geben. Auf dem Continent jedoch, in katholischen Ländern oder solchen Gegenden, wo, wie in der Schweiz, alle möglichen Nationen und Ansichten zusammentreffen, ist die Auffassung eine andere: Sie richtet sich, besonders bei Saisongeschäften, nach der gegebenen Arbeit; zu Anfang und Ende der Saison wird verhältnissmässig bedeutend mehr Erholungszeit gewährt werden können, als in der Höhe des Fremdenbesuchs, wo angestrengteste Arbeit oft kaum den Besuch des Gottesdienstes gestattet. Die Versuche verschiedener Vereine und Gesellschaften, in dieser Beziehung eine grössere Sonntagsheiligung zu erzielen, haben sich grösstentheils als fruchtlos erwiesen; besonders die Besitzer von Saisongeschäften weisen darauf hin, dass es geradezu unmöglich sei, diese Ansicht durchzuführen, und dass mit dem besten Willen es nur mit bedeutemd grösserm Aufwand an Personal erreicht werden könnte, für r e g e l m ä s s i g e Freigebung des Sonntags zu sorgen, womit bei der kurzen Dauer einer Saison den Angestellten selbst am wenigsten gedient wäre. An Kurorten, in Städten dürfte es leichter möglich sein; allein man denke sich den Righikulm im August nach strengenglischem Grundsatz geführt*). Die überwiegende Mehrzahl der Reisenden würde sich für eine solche Anordnung bedanken. Derartige Extreme sind in Schottland selbst unhaltbar geworden, und nützt das Entgegenstemmen gegen die Anforderungen der Gegenwart jedenfalls nicht viel; es wird ja immerhin möglich sein, in vernünftiger Weise

*) Nach den Ansichten der strengsten Richtung dürften keine Bahnzüge, Dampfboote, Posten etc. abgehen; Fremde dürfen (d. h. können) also weder ankommen noch abreisen; Briefe, Telegramme werden nicht spedirt; alle Einkäufe müssen Samstags gemacht werden; Sonntags wird nicht gekocht, sodass neben kalten Speisen nur Thee und Grog als warme Getränke servirt werden; Zeitungslesen, sowie Klavierspiel, mit Ausnahme von Kirchenmusik, ist nicht gestattet etc.

für die wohlverdiente Erholung, sei es an Sonn- oder Wochentagen, — für den Besuch des Gottesdienstes zu sorgen, auch wenn die Umstände für einige Wochen eine besondere Anstrengung und dann und wann eine Ausnahme nöthig machen sollten.

Beispielsweise sei hier ein Engagementsformular eines Angestellten und das Formular eines Dienstreglements angeführt. Die Abfassung dieses letzteren, soweit ein solches überhaupt nothwendig ist, richtet sich natürlich nach den Landesgesetzen, und vermeide man sorgfältig, Bestimmungen aufzunehmen, welche schon durch gesetzliche oder polizeiliche Vorschriften ihre Erledigung finden, damit es jedem Angestellten klar werde, das Reglement sei der Ordnung halber und in seinem eigenen Interesse da, und nicht aus kleinlichen oder gehässigen Gründen.

## Anstellungs-Formular.

*Wilhelm Weiss* aus Frankfurt a. M. tritt mit 1. Mai 1873 als zweiter Zimmerkellner in die Dienste des Herrn N. N. Hotel X ... in W .... und verpflichtet sich, gehorsam, treu und fleissig, den Anforderungen seines Prinzipals nachzukommen und sich dem Dienstreglement zu unterziehen.

Dauer des Engagements: Saison 1. Mai bis 31. October 1873.

Salair: Francs Sechszig per Monat.

Gratification (Ende Saison) bei Zufriedenheit: Francs Einhundert.

W. den 1. Mai 1873. Wilhelm Weiss.

Diesen Engagements entsprechend, führt der Wirth ein besonderes Buch, in welchem jedem Angestellten ein eigener Conto eröffnet wird, die Abschlagszahlungen verzeichnet, bescheinigt und die Abgangszeugnisse aufgeführt werden.

## Dienstreglement des Hotels X. zu W.

1. Alle Angestellten haben sich der grössten Höflichkeit und Zuvorkommenheit gegen die Fremden zu befleissen und ein ruhiges, freundliches Benehmen unter einander und gegen Jedermann zu wahren. Grobe Ausdrücke, Lärm, Schreien, Thüren zuschlagen, Pfeifen und Singen ist untersagt.
2. Alle Räume des Hotels sind rein zu halten; Wachstropfen, Ausspucken und Verschütten von Flüssigkeiten, Unreinlichkeit der Closets soll vermieden werden.
3. Jeder Angestellte soll immer reinlich und seiner Stellung angemessen gekleidet sein.
4. Der Aufenthalt auf Treppen, Corridors, vor dem Hoteleingang, besonders aber in Küche und Keller, sofern es der Dienst nicht erfordert, ist verboten.
5. Unvorsichtigkeit mit Licht bedingt sofortige Entlassung.
6. Morgens zur bestimmten Zeit hat jeder Angestellte auf seinem Posten zu erscheinen und denselben ohne besondere Erlaubniss nicht zu verlassen. Die Speisestunden müssen *pünktlich* eingehalten werden. Niemand darf Abends vor der festgesetzten Zeit zu Bette gehen.

7. Unwohlsein oder Krankheit muss *sofort* dem Hrn. N. angezeigt werden und sind *alle Angestellten* verpflichtet, sich bei der Krankenkasse einzuschreiben.
8. Jeder Ausgang ohne spezielle Erlaubniss ist untersagt, und zwar gilt keine Entschuldigung für nicht an gehöriger Stelle angemeldete, noch so kurze Abwesenheit von seinem Posten, sei es im Innern des Hotels, sei es ausserhalb desselben.
9. Das Rauchen im Hotel und während der Arbeitszeit ist untersagt. Besuche dürfen nur im Dienstbotenzimmer, *nach Anmeldung beim Logenportier,* empfangen werden.
10. Jeder Angestellte haftet mit seinem Salair für Schaden durch Nachlässigkeit oder Nichtbefolgung der Vorschriften.
11. Gefundene Gegenstände (zurückgelassene), *welches auch ihr Werth sei,* müssen sofort auf dem Bureau abgegeben werden.

## Herr N. als Eigenthümer des Hotels X.

behält sich folgende Rechte vor:

*a.* Obiges Reglement ist für alle Angestellten rechtsverbindlich und seine Annahme die erste Bedingung jeden Engagements.

*b.* Verstösse gegen dieses Reglement werden mit Bussen von 25 Cts. bis Fr. 2 bestraft; diese Strafgelder kommen in eine Kasse, welche Ende Saison unter die Angestellten vertheilt (oder der Unterstützungskasse zugewiesen) wird.

*c.* *Sofortige* Entlassung, *ohne irgend weitere Salairansprüche über den Tag* hinaus, wenn ein Angestellter nachweisbar *vorsätzlich* seine Pflichten *grob* vernachlässigt, durch *böswilliges Benehmen* und *Aufreizen* seiner *Mitangestellten zu Ungehorsam* dem Hause und Geschäft Schaden zufügt.

# Aeussere Abtheilung.

## I. Der Portier und seine Untergebenen.

Aus der tabellarischen Zusammenstellung der Angestellten eines Hotels ist zu ersehen, dass gewöhnlich als Vorstand der ersten Section der äussern Abtheilung (eine Eintheilung, welche nur im Interesse einer leichtern Uebersicht und Behandlung getroffen wurde und nicht etwa als maassgebend angeführt sein soll) der Logenportier oder Concierge bezeichnet wird. Die Obliegenheiten dieses Angestellten werden in vielen, besonders kleinern Hotels oft unmittelbar durch das Bureau des Hotels oder auch nur durch eine untergeordnete Person, einen Etagenportier besorgt, während in grössern Etablissements die Vielseitigkeit der Dienstverpflichtungen und die ausgedehnte Verantwortlichkeit die Anstellung eines besondern, tüchtigen Logenportiers oder Concierge zur Nothwendigkeit macht.

In amerikanischen, theilweise auch englischen und continentalen Hotels, wird ein Theil der Funktionen des Concierge, vorzugsweise was Auskunft anbelangt, einem besondern Secretair oder einem Separatbureau überwiesen, (dem Auskunftsbureau, Bureau de renseignements).

Diese Eintheilung rechtfertigt sich durch den Zusammenhang der gewünschten Auskunft mit der Buchführung des Hotels, sofern man bei ausgedehnten Geschäften nicht vorzieht, dem Concierge selbst die nöthige Unterstützung durch einen Schreiber oder Adjunkten zu sichern. Was Einfachheit der Eintheilung, Uebersichtlichkeit des Verkehrs und Bequemlichkeit für den Fremden anbelangt, verdient unbedingt das amerikanische Princip den Vorzug, bei welchem Buchhaltung, Fremden- und Geschäftscontrole und Auskunftsbureau zu einem einzigen übersichtlichen Bureau mit den nöthigen Abtheilungen im Vestibüle, dem Haupteingang und den Treppen gegenüber, vereinigt werden.

In den gewöhnlichen continentalen und speziell den schweizerischen Hotels hat der Côncierge die Controle über Ein- und Ausgang aller das Hotel betretenden Personen, Fremde wie Angestellte; hauptsächlich führt er die Aufsicht über Conducteurs, Führer, Etagenportiers, Commissionaires, Lohndiener und Laufburschen. Er ist beim Empfang und der Abreise der Fremden thätig, sorgt für richtige Vertheilung, Unterkunft und Spedition des Gepäcks, der Briefe, Telegramme und die Ausführung der verschiedenen Aufträge. Er ertheilt Auskunft über die im Hotel wohnenden Fremden und Angestellten,

sowie über die verschiedenen Reiserouten, Platzverhältnisse, Sehenswürdigkeiten und Adressen von Privatleuten wie Geschäftspersonen. Er sorgt für die Durchführung der festgestellten Ordnung gegenüber den Angestellten, hauptsächlich auch mit Rücksicht auf die Sicherheit des Hauses, controlirt die Läutwerke und damit theilweise die Bedienung; ferner nimmt er die Zimmerschlüssel in Verwahrung.

Aus dieser vielseitigen und sehr häufig unterschätzten Thätigkeit ergibt sich für den Concierge die Nothwendigkeit, auf seinem Posten auszuhalten. Da jedoch die Kräfte eines einzelnen Menschen auf die Dauer solchen Anforderungen nicht gewachsen bleiben können, so wird eine Ablösung geboten sein, welche jedoch ebenfalls nur durch eine mit allen Verhältnissen vertraute und zuverlässige Person und wo möglich auf eine mehrere Stunden umfassende Periode stattfinden sollte. Eine öftere Ablösung würde Unsicherheit in den Dienst bringen und den Gästen unangenehm werden.

Diejenigen Bücher, welche gewöhnlich dem Concierge zur Führung überbunden werden, bestehen aus einem Fremdenbuch, in welches die Ankunft und Abreise der Gäste, ihre zugetheilten Zimmernummern, Namen, Stand, Wohnort und Anzahl der Personen verzeichnet wird, und welches je nach Bedürfniss oder Vorschrift in mehr oder minder vollständiger Weise geführt werden kann. Dazu gehört noch eine Uebersicht der besetzten und der disponiblen Zimmer, jedoch nur zur Orientirung des Logenportiers und nicht zum Gebrauch für Fremde; ferner ein Controlverzeichniss der angekommenen und abgereisten Fremden. Beigefügt finden sich hier ein reducirtes Formular für ein Fremdenbuch und für ein Controlverzeichniss, welche sich unter Umständen in einem Buch vereinigen lassen.

**Fremdenbuch 1873.**

| Datum | Zimmer Nr. | Name | Stand oder Beruf | Heimat | Personenzahl | Abreise | Nächstes Reise-Ziel *) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Juli | | | | | | Juli | |
| 23. | 14, 15, 16, 28, 29 | Meyer mit Familie | Kaufmann | Leipzig | 7 | 25 | Frankfurt |
| 23. | 37, 38, 39 | Williams wife und son | Rentier | London | 3 | 25 | Genf |
| 23. | 69, 70 | J. Bühler, H. Bühler, Siefert, Carstens | Kaufleute (J. Bühler, H. Bühler), Officier, Arzt | Wien | 4 | 24 | Luzern |
| 25. | 2, 3, 5 | Berger und Familie | Beamter | Paris | 5 | 29 | München |
| 25. | 74 | Schmid | Advocat | Cöln | 1 | 26 | Chur |

*) Die Rubrik «Reiseziel» ist eigentlich nicht berechtigt, um so weniger, als dieselbe nicht sicher und vollständig durchgeführt werden kann.

# Portierbuch.

*23. Juli 1873.*

| Abreise | | | | | Ankunft | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Personen-zahl | Zimmer Nr. | Zeit | | Gelegenheit | Personen-zahl | Zimmer Nr. | Zeit | | Gelegenheit |
| 9 | 21, 22, 23, 56, 57, 64 | V | $9^{45}$ | Wagen | 7 | 14, 15, 16, 28, 29 | V | $10^{45}$ | Omnibus |
| 1 | 79 | V | 10 | Omnibus | 3 | 37, 38, 39 | N | 1 | Dampfboot |
| 5 | 44, 46, 47 | V | $10^{30}$ | Dampfboot | 4 | 69, 70 | N | $4^{18}$ | Fuss |
| 15 Departs | | | | | 14 Arrivées | | | | |
| *24. Juli 1873.* | | | | | | | | | |
| 4 | 69, 70 | V | 8 | Dampfboot | 7 | 93, 109, 12 | V | $11^{20}$ | Omnibus |
| 5 | 12, 21, 22 | V | $9^{30}$ | Omnibus | 4 | 42, 43 | N | 1 | « |
| 2 | 52 | V | $10^{10}$ | « | 3 | 72, 73 | N | 1 | « |
| 1 | 66 | N | $1^{30}$ | « | 1 | 25 | N | $2^{30}$ | « |
| 1 | 69 | N | 2 | Dampfboot | 1 | 60 | N | $2^{30}$ | « |
| 6 | 81, 84, 85 | N | 3 | Wagen | 5 | 7, 8, 11 | N | $4^{18}$ | Wagen |
| | | | | | 6 | 34, 35, 40 | N | $5^{30}$ | Omnibus |
| | | | | | 3 | 66, 70 | N | 7 | Dampfboot |
| | | | | | 8 | 15, 18, 27 | N | $9^{50}$ | Omnibus |
| | | | | | 1 | 69 | N | 10 | Fiacre |
| 19 Departs | | | | | 39 Arrivées | | | | |

*Anmerkung.* V Vormittags, 12 Uhr Nachts bis 12 Uhr Mittags.
N Nachmittags, 12 Uhr Mittags bis 12 Uhr Nachts.

Die Aufträge der Fremden, die Notizen über spätere Adressen, Reiserouten, Wecken u. s. w., sowie die Speditionen des Gepäcks von Reisenden erfordern ebenfalls besondere entsprechende Aufzeichnung. Wie ausgedehnt und genau diese Anmerkungen durchgeführt werden sollen, hängt von dem Umfange des Geschäfts, — den Kenntnissen des Wirths, — dem Werthe, welchen der Letztere auf musterhafte Ordnung legt, — den Instruktionen und der Gewandtheit des Angestellten ab.

Bei der Ankunft von Fremden hat der Logenportier die zusammengehörigen Personen in's Auge zu fassen und sich mit denselben über das Vorhandensein und die Zutheilung des Gepäcks rasch und sicher zu besprechen. Es ist klar, dass Sprachen- und Menschenkenntniss nothwendig sind, soll diese Angelegenheit rasch und sicher erledigt werden, und ist gewiss schon jedem Reisenden der Unterschied im Empfang beim Hotel und in der Behandlung dieser Arbeit in den verschiedenen Gasthöfen aufgefallen.

Für die richtige Besorgung des Gepäcks auf die Zimmer oder gehörige Unterkunft und sorgfältigen Verschluss nicht unmittelbar benöthigter Gepäck-

stücke stehen dem Logenportier die Etagenportiers (Hausknechte) zur Verfügung und sind dieselben entsprechend zu instruiren, da es nicht gleichgültig sein kann, ob eine richtige Uebereinstimmung und Ordnung bei dieser Arbeit herrsche oder nicht. Bei der Spedition des Gepäcks durch Bahnen, Posten u. s. w. liegt Vorsicht und Pünktlichkeit im eigenen Interesse des Concierge; derselbe soll keine Verbindlichkeit eingehen, welcher er nicht vollständig in ihrem ganzen Umfange gewachsen ist. Der Gast soll desshalb über alle Verhältnisse, die in Frage kommen, wie Zeit, Kosten, Sicherheit und Bequemlichkeit genau aufgeklärt werden und nicht, wie es leider oft noch geschieht, aus Rücksichtslosigkeit, Trägheit oder Interesse über besondere Bestimmungen, wie z. B. Unterbrechung des Verkehrs an Sonn- und Festtagen, Zoll- und Grenzverhältnisse im Unklaren gelassen werden*). Ueber anvertraute Gepäckstücke ist ein genaues Verzeichniss zu führen und hat der Concierge für Belege jeder Spedition oder jeden Empfangs von Gepäck zu sorgen, will er nicht Unannehmlichkeiten oder Schaden ausgesetzt sein.

In seinem Benehmen gegen Fremde wie Angestellte sei der Concierge höflich, aber bestimmt und fasse sich möglichst kurz; er sei aufmerksam, zuvorkommend und zu jeder Auskunft gern bereit, ohne sich in unnütze Unterhaltungen einzulassen. Bemerkt er etwelche Unsicherheit in der Ausdrucksweise des Gastes, so genügt oft eine einzige kluge Frage, um sich über die Absicht und den Wunsch des Fremden genau zu orientiren.

Die Nachlässigkeit der Zimmerkellner und häufig auch Vorurtheil und Einbildung der Fremden erschweren dem Concierge sehr häufig die Führung eines genauen Namensverzeichnisses; dennoch soll er auf der Ausübung seiner Pflicht, jedoch immerhin mit dem nöthigen Takt und Anstand, beharren.

Mit scheinbarem Recht wird freilich darauf hingewiesen, dass diese Forderung ein Eingriff in die persönliche Freiheit sei, und es einem Hotelbesitzer gleichgültig sein könne, wer bei ihm logire und ein Zwang höchstens zur Angabe eines unrichtigen Namens führe. Diess ist gänzlich unrichtig: Abgesehen

---

*) Beispielsweise sei hier ein Fall mitgetheilt, wo ein ungeduldiger Gast der Versicherung des Wirthes keinen Glauben schenkte, es sei wohl möglich, jedoch bei den Grenz- und Zollverhältnissen der italienischen Grenze durchaus nicht sicher, dass eine Anzahl Koffer gleichzeitig mit ihm und seiner Familie in Oberitalien eintreffen könnten, wenn das Gepäck per Post auf einer andern Route, als die Familie selbst benützte, allein spedirt werden sollte.

Durch ein bedeutendes Trinkgeld wurde der Logenportier bestochen, die Spedition der Ansicht des Fremden entsprechend und ohne Kenntniss des Wirthes zu übernehmen, obgleich dem betreffenden Angestellten verboten war, persönlich für Speditionen über die Landesgrenze hinaus einzustehen. Die Folge war endloser Verdruss und Schreibereien für das Hotel und eine Reiseverzögerung von vierzehn Tagen für die Familie, sodass die Spedition dieses Gepäcks, abgesehen vom Aerger und Verdruss, eine sehr bedeutende Summe kostete.

davon, dass jeder Hauseigenthümer das Recht hat zu wissen, wer bei ihm logire, hat der Wirth auch nicht die Verpflichtung, Jedermann, ohne irgend welche Rücksicht, aufzunehmen, so wenig als ein Kaufmann gezwungen werden kann, gegen seinen Willen Credit zu eröffnen. Die polizeilichen Verordnungen, welche freilich noch oft, traurig genug, das geringe Verständniss der Zeitverhältnisse und die Missachtung der Verfassung und der Gesetze von Seiten derjenigen Macht bekunden, welche eigentlich berufen ist, dieselben zur Geltung zu bringen, können hier ausser Acht bleiben; dagegen darf angenommen werden, dass trotz Kenntniss des Namens von Seite des Wirths ein gewünschtes Incognito (durch Rücksicht auf Geschäfts- oder Verwandtschaftsverhältnisse, Besuche oder Stellung bedingt) bestmöglich gewahrt werden wird und damit die oft grossen Nachtheile gänzlichen Unbekanntseins wegfallen *).

In jedem wohl geregelten Hotel haben die Angestellten ihre Ausgänge dem Concierge anzuzeigen. An einzelnen Orten sind schriftliche Urlaubsbewilligungen eingeführt, welche dem Logenportier übergeben werden müssen und behufs Controle mit den nöthigen Bemerkungen versehen in's Bureau gelangen. Aus dieser Stellung sowohl, wie aus der Verantwortlichkeit über Briefe, Gepäck u. s. w. geht hervor, dass ein Concierge volles Vertrauen von Seite seines Prinzipales bedarf und sich die Achtung aller Angestellten erwerben muss, um seine Pflicht gehörig erfüllen zu können. — Die Schlüssel aller nicht bewohnten Zimmer sollen in genauer Verwahrung des Logenportiers bleiben. Zieht der Gast vor, seinen Zimmerschlüssel während seines Aufenthalts bei jeweiligen Ausgängen nicht abzugeben, so leidet die Besorgung der Räume nicht darunter, weil beinahe in allen Hotels die betreffenden Angestellten entsprechende Hauptschlüssel besitzen. Wird dadurch dem Concierge die Controle über Anwesenheit oder Abwesenheit der Gäste etwas erschwert, so wird andrerseits auch vielfachem Missbrauch durch Abgabe von Schlüsseln an unberechtigte Personen vorgebeugt. Häufig kommt es jedoch vor, dass Fremde bei der Abreise die Schlüssel mitnehmen, wodurch für das Hotel

*) Unter den Hunderten von Beispielen von verfehlten Reisen, Zeit- und Geldverlusten, welche aus unrichtiger oder mangelhafter Eintragung in's Fremdenbuch entstehen, sei hier eines erwähnt, wie ein Fremder, (höherer Beamter) sich aufs Tiefste beleidigt glaubte durch die, freilich mehrmals wiederholte, Zumuthung, seinen Namen in's Fremdenbuch einzuschreiben und der Wirth, um weitere Unannehmlichkeiten zu vermeiden, davon absah. Drei Wochen später traf im Hotel von demselben Reisenden eine traurige Anfrage nach einer Anzahl Briefe und Telegramme ein, in welchen die Entstehung und der rasche Verlauf der Krankheit seiner Gattin geschildert waren, und welche seine Heimkehr dringend verlangt hatten. Zeitungsaufrufe sogar waren durch Zufall unbeachtet geblieben, sodass der unglückliche Mann in der Heimat zu spät eintraf. Die Verantwortung in solchen Fällen muss dann eben Jeder selbst übernehmen.

bedeutende Unannehmlichkeiten entstehen können, abgesehen von den Kosten. Leider haben alle Mittel, diese Nachlässigkeit zu verhindern, wenig genützt, indem das Anbringen schwerer, grosser oder spitzer Nummernschilder zu schwerfällig beim Gebrauch sich erweist. Das reisende Publikum darf in dieser Hinsicht rücksichtsvoller werden und allfällige Nachfragen nach Abgabe der Zimmerschüssel als berechtigt aufnehmen, da der Mangel oder Verlust eines Schlüssels, so geringfügig der Gegenstand scheint, oft weitgehende Folgen haben kann.

Dem Logenportier liegt ferner ob, dafür zu sorgen, dass keine unberechtigten Personen das Haus betreten. Nur die bestimmten und bekannten Handwerker sind zu den betreffenden Arbeiten oder Reparaturen zuzulassen. Hausirer, Bettler, feiner oder grober Art, die unter den mannigfaltigsten Vorwänden in die Hotels zu dringen suchen, sind kategorisch zurückzuweisen. Besuche bei Fremden, wenn nicht persönlich bekannt, sollten nur nach Anmeldung gestattet werden*) und Besuche bei Angestellten in der Regel nur in der Portierloge oder in einem bestimmten Raum angenommen werden dürfen. Fremde misskennen oft diese in ihrem eigenen Interesse getroffenen Maassregeln und erschweren die Verantwortlichkeit des Wirthes, indem sie die Aufgabe, die Stellung des Concierge nicht genügend berücksichtigen. Gäste, welche des Morgens früh oder in der Nacht abreisen wollen, machen die Anzeige davon persönlich oder auch indirekt durch Angestellte dem Concierge, welcher nicht nur für rechtzeitiges Wecken, sondern auch für gehörige Bereitschaft der nöthigen Angestellten und der Mittel zur Spedition zu sorgen hat.

Unmittelbar dem Concierge und seiner Aufsicht untergeben sind die Omnibusconducteure, Hausknechte (Etagenportiers), Lohndiener, Laufburschen etc. Die Conducteure sind Angestellte, welche nur in solchen Hotels und an solchen Orten nöthig sind, wo Omnibusse die Verbindung mit Bahnhöfen und Dampfschiffen unterhalten. In Städten, wo mehrere Bahnhöfe und Stationen gegeben sind, vermitteln Fiacres, Droschken den Verkehr, weil es unmöglich und die Kosten zu bedeutend wären, für jede Station und die Menge der Züge die nöthigen Omnibusse zu halten. In grösseren Städten,

---

*) Diese Maassregel sollte nicht nur im Interesse der Sicherheit möglichst streng durchgeführt werden, sondern auch mit Rücksicht auf die, besonders an Orten mit täglich erscheinenden Fremdenlisten, periodisch auftretende Zudringlichkeit von Personen, welche unter dem Namen von Freunden, Bekannten und Verwandten Zutritt zu dem Reisenden verlangen und sich dann als Bettler oder Industrieritter entpuppen. Hierher gehören auch eine Categorie von wohlthätigen Menschen, mit Subscriptionslisten und Sammlungen der verschiedensten Art, welche jedoch die Wohlthat nur für sich verstehen und verwenden.

wie Berlin, Wien, London, Paris, Dresden etc., existiren desshalb keine Hotel-Omnibus; in der Schweiz jedoch findet man diese Einrichtung beinahe überall und ist es dann Sache der begleitenden Conducteure, für den Empfang der Fremden und ihres Gepäcks zu sorgen und dieselben in's richtige Hotel zu führen. Ob bei immer steigendem Verkehr diese Omnibuseinrichtung sich bewährt oder nicht bedeutend verändert, respective verbessert werden muss, bleibt offene Frage. Der Vorwurf vieler Reisender, warum bei überfülltem Hause dennoch die Omnibusse zum Bahnhof gesendet und Gäste dadurch unnützer Weise zur Hinfahrt verleitet werden, kann theilweise als unbegründet zurückgewiesen werden. Einestheils muss den bereits im Hotel logirenden, auf Ausflügen begriffenen oder angemeldeten Personen, die, besonders bei schlechtem Wetter, oft mangelhafte und schwierige Verbindung vom Bahnhof oder Hafen nach dem Hotel gesichert bleiben, andrerseits ist es bei dem raschen Wechsel, den vielen Zügen, sowie in Hinsicht auf die Entfernung der Bahnhöfe von den Hotels selten möglich, einem untergeordneten Angestellten, wie dem Conducteur, positive Instruktionen, welche jeden Augenblick abzuändern wären, mitzugeben.

Die Etagenportiers, (Hausknechte) besorgen die Vertheilung des Gepäcks auf die Zimmer, wobei möglichst schonend für Wände und Thüren, sowie für das Gepäck selbst, verfahren werden sollte, eine Rücksicht, welche viel zu wenig beachtet wird. In vielen Hotels sind hiefür besondere Hebemaschinen (Lifts, Elevators) angebracht; in andern Hotels darf das Gepäck nur auf Tragbahren getragen werden. Ein tüchtiger Etagenportier wird sich das einer Familie zugehörige Gepäck genau merken, um bei der Abreise für die richtige Besorgung einstehen zu können. Er wird besonders auf kleinere Stücke, Schirme und Stöcke, welche leicht hinter Thüren, Ofen und Betten stehen bleiben, aufmerksam sein und sich womöglich bei den Fremden den nöthigen Ausweis sichern und für rechtzeitige Bereitschaft des Gepäcks vor der Abreise sorgen.

Die Reinhaltung der Kleider und des Schuhwerks ist ebenfalls Aufgabe der Hausknechte. In vielen Hotels, wie z. B. in Wien, sind jedoch besondere Angestellte für jede einzelne Arbeit. So besorgt der Eine nur das Reinigen des Schuhwerks, ein Zweiter die Kleider, ein Dritter das Gepäck, ein Vierter das Einfeuern, das Bodenwichsen u. s. w., und werden oft diese Thätigkeiten gegen Ueberlassung der entfallenden Trinkgelder oder gegen einen Antheil an der berechneten Bedienung an eigentliche Unternehmer verpachtet. Für den Fremden ist jedoch sicher die Einrichtung angenehmer, wo er für diese Leistungen nur mit einer Person zu thun hat, sofern die Eintheilung der Arbeit eine gute Bedienung gestattet. Bekanntlich ist die

Arbeit des Hausknechts, was Kleider und Schuhe anbelangt, eine solche, welche gewöhnlich Nachts stattfindet, und zwar wird dieselbe um so bedeutender, je mehr der Hausknecht auch den Tag über zu arbeiten hat; dennoch sollte darauf gehalten werden, dass der Fremde seine Effekten sofort gereinigt wieder zu seiner Verfügung erhält und nicht erst des Morgens alle Klingeln in Bewegung gesetzt werden müssen, um die Kleider und Schuhe zu verlangen. Bei grössern Hotels und starker Frequenz muss desshalb, soll diese Arbeit gehörig besorgt werden, für Unterstützung an Arbeitskräften und zweckentsprechenden Raum, womöglich auf jeder Etage, gesorgt werden. Der tadelnswerthen Manier, durch scharfe Schuhwichse und harte Bürsten sich die Arbeit zu erleichtern, sollte durch gehörige Aufsicht entgegengetreten werden, und ist eine tüchtige Instruktion auch in dieser Beziehung nicht zu vernachlässigen. Die bisanhin zur Vereinfachung und Erleichterung dieser Arbeit angewendeten Maschinen bedürfen noch bedeutender Verbesserung, soll nicht durch ungenügende Leistung und schädlichen Einfluss auf das Leder aller Vortheil für den Hausknecht viel zu theuer durch den Eigenthümer der Kleidungsstücke bezahlt werden.

In Hotels, wo das Wichsen (Poliren) der Parquetboden den Hausknechten zusteht, ist die leichte, mit Riemen anzuschnallende Fussbürste der schweren Blochbürste unbedingt vorzuziehen, da mit Fussbürste bei nur einiger Uebung die Arbeit besser, rascher und mit mehr Schonung für Mobiliar und Holzverkleidung ausgeführt werden kann. Die Etagenportiers haben häufig auch das Anzünden der Gaslampen, das Reinhalten der Teppiche, das Wasserpumpen, sowie die übrigen Hausgeschäfte zu besorgen, und sind für diese Arbeiten gewöhnlich den Etagen entsprechend eingetheilt. Abgesehen von einer bei jeder Arbeit empfehlenswerthen Pünktlichkeit, verlangt auch jede noch so einfache Verrichtung eine gewisse Uebung und kann durch gewisse Vortheile erleichtert werden, wesshalb ein intelligenter Arbeiter (Hausknecht) auch bei der geringsten Arbeit bestrebt sein wird, sich die nöthige Gewandtheit und Kenntniss der Vortheile zu erwerben.

Das Wecken der Fremden des Morgens früh, welches nach Anordnung des Logenportiers gewöhnlich durch den Hausknecht besorgt wird, sollte deutlich und entschieden, jedoch ohne unnöthigen Lärm geschehen. Ein einmaliges Klopfen genügt nur, wenn der Gast sofort deutlich, und nicht etwa noch halb schlaftrunken, antwortet, worauf der Hausknecht immer noch die entsprechende Zeit mittheilen sollte. Ein entschiedenes Vorgehen erfüllt besser seinen Zweck und stört die Nachbarn weniger, als eine langdauernde unentschiedene Conversation bei geschlossenen Thüren. In einzelnen Hotels wurden Versuche mit Weckern, in den Zimmern angebracht, gemacht; allein

grossen Vortheil boten dieselben nicht, weil dennoch eine Antwort nöthig war und vielfacher Missbrauch mit dieser Einrichtung getrieben werden konnte. Nur eine vom Concierge allein in jedes einzelne Zimmer reichende Weckeinrichtung mit entsprechender Antwortscontrole würde dem Zweck entsprechen; allein es frägt sich, ob eine solche Einrichtung die bedeutenden Kosten werth wäre.

Eine weitere Thätigkeit eines tüchtigen Etageportiers besteht in der fortwährenden Aufsicht über Thüren, Schlösser, Schlüssel, Storen u. s. w. Er wird keine knarrende oder nicht richtig schliessende Thür oder Fenster dulden und wird die Thürschlösser und Schlüssel immer in brauchbarem Zustand erhalten sehen. Wacklichte Kleiderhacken, schiefe und gekrümmte Storen und Stangen wird er besorgt sein, in brauchbaren Zustand zu bringen oder, soweit es nicht in seiner Macht liegt, dem Uebelstande selbst abzuhelfen, für sofortige richtige Anzeige am richtigen Ort Sorge tragen. Betreffend die Kleidung der Etageportiers schliesst die mannigfache, oft schwere Arbeit jeden Luxus aus, hindert jedoch nicht eine entsprechende Reinlichkeit. Zweckmässig ist immerhin eine möglichst solide, übereinstimmende Kleidung, welche freie Bewegung erlaubt, und welche durch Aufschläge oder eine Schutzschürze von farbigem Stoff die Uebersicht über diese Angestellten erleichtert.

## II. Die Kellner.

Unter dem Namen Kellner begreift man beinahe überall diejenigen Hotelangestellten, welche die Bedienung bei Mahlzeiten, das Auf- und Abtragen der Speisen und Getränke, sowie das Herrichten der Gedecke zu besorgen haben und welche keine gröbern Hausgeschäfte daneben verrichten. Früher wurde bereits bemerkt, dass in Frankreich, Belgien und Italien dem garçon auch noch andere Verpflichtungen zugetheilt werden; auch in England wird von dem Kellner (waiter, Aufwärter) oft verlangt, dass derselbe die ihm zugetheilten Zimmer (Privatsalons) vollständig besorge, d. h. er hat nicht nur die Bedienung bei Tische, sondern auch das Reinhalten der Möbeln, Teppiche, Fenster, die Besorgung der Kaminfeuer zu übernehmen; dagegen ist die Bedienung der übrigen Zimmer (Schlafzimmer) gänzlich von dem Verkehr mit männlichen Angestellten getrennt, was in andern Ländern nicht der Fall ist. Für die Bedienung bei Mahlzeiten nach deutscher und schweizerischer Auffassung werden gewöhnlich junge Leute von 18—25 Jahren genommen; an einzelnen Orten verwendet man auch Kellnerinnen, eine Einrichtung, die jedoch nur unter besondern Verhältnissen gut ist und in grössern Hotels und

Städten nicht empfehlenswerth sein kann, es müsste denn die ganze Administration entsprechend geändert werden*).

Nach dem Schauplatze ihrer Thätigkeit theilt man häufig die Kellner in Saalkellner, Restaurationskellner, Zimmerkellner u. s. w. Für die Speisesäle, besonders zur Bedienung bei Tables d'hôtes, wo die Arbeit eine strenger geregelte, gleichmässige ist, und eine Mehrzahl von Kellnern unter der Leitung eines Obersaalkellners sich in die verschiedenen Arbeiten theilt, finden Anfänger in ihrem Berufe die richtigste Verwendung, während ein Restaurationskellner oder ein Zimmerkellner gewöhnlich mehr auf sich selbst angewiesen bleibt und mehr Erfahrung, Kenntnisse und Sicherheit bedarf. Der junge Mann, der die Kellnerei erlernen will, sei es, um damit sein Auskommen zu finden oder weil er es für nöthig erachtet, aus eigener Anschauung diesen Theil eines Hotelbetriebs kennen zu lernen, um später selbst um so sicherer als Wirth aufzutreten, wird bald erkennen, dass nicht so sehr die Schwierigkeit der Arbeit, als die Gewöhnung an strenge Ordnung, Pünktlichkeit und Reinlichkeit Zeit erfordert. In dieser Beziehung hängt nun ungemein viel von seiner nächsten Umgebung und seinem unmittelbar Vorgesetzten, dem Obersaalkellner, ab.

Tritt man während der Zwischenzeit zweier Mahlzeiten oder sonst in einer Geschäftspause in einen Speisesaal, hört und sieht die Kellner in lauter Conversation oder mit tollen Streichen beschäftigt, während das Abräumen der Tische nachlässig oder mit unnöthigem Geräusch besorgt wird; die Tischtücher, Servietten und der Service ohne Sorgfalt behandelt werden; der Dessert (Nachtisch) von den Kellnern geplündert wird und im ganzen Raum die grösste Unordnung herrscht, da taugt der Obersaalkellner und seine Untergebenen nicht viel. Wenn bei Tables d'hôtes ein unaufhörliches Geklapper von Tellern und Gläsern, ein unnützes geräuschvolles Rennen und Laufen sehr unangenehm bemerkbar wird oder bei der Restauration, bei Bestellungen à la carte verschiedene Kellner an den gleichen Fremden sich herandrängen oder wiederholtes Hinauslaufen nach der Küche, in Folge mangelhafter Führung der Speisekarte, nothwendig wird, da fehlt die gehörige Ordnung und Aufsicht. Stehen die Kellner um einen Gast herum, sodass derselbe nicht weiss, welche Merkwürdigkeit diese Leute an ihm entdeckt haben; erlauben sich dieselben Bemerkungen über Anwesende oder eine laute

*) Bei der zunehmenden Unzuverlässigkeit und dem wachsenden Leichtsinn vieler Kellner ist es jedoch denkbar, dass die bisherige Kellnerarbeit derart geordnet, eingetheilt und beaufsichtigt würde, dass dieselbe durch weibliche Angestellte besorgt werden könnte; es lässt sich fragen, ob viele der mit einer solchen Aenderung zusammenhängende Uebelstände nicht zu beseitigen seien?

Conversation in Gegenwart von Gästen; sieht man die jungen Leute wie Verschworene zusammenstehen und in mehr oder minder graziösen Stellungen dem Fremden den Rücken wenden; mischt sich der Kellner ungebetener Weise in eine Unterhaltung, so liegt in solchem Benehmen ein Mangel an Takt und an Achtung gegen den Fremden. In dieser Richtung, im Benehmen, in den Manieren, liegt eine der schwierigsten Aufgaben der ganzen Kellnerwissenschaft und die Hauptthätigkeit eines tüchtigen Obersaalkellners.

Das Reinhalten und Besorgen der Salz- und Pfefferbüchsen und der Oel- und Essigflaschen; das regelmässige sichere und rasche Tischdecken; die verschiedenen, oft höchst unnützen und nichts weniger als schön zu nennenden künstlichen Formen der Servietten; das Bedienen bei Tische sind bei irgend welcher Intelligenz in einigen Wochen erlernt; allein die Rücksicht gegen den Fremden, ein bescheidenes, anständiges, nicht kriechendes Auftreten; die Angewöhnung an peinliche Ordnung und Reinlichkeit; an Ueberlegung bei jeder Arbeit; Arbeitseintheilung und Kenntniss der verschiedenen Bedürfnisse und die Beurtheilung der Möglichkeit, denselben zu entsprechen, verlangt eine förmliche Erziehung, die mehr Zeit beansprucht, und deren richtige Grundlage eine mehrjährige Lehrzeit unter einem tüchtigen Wirth bilden sollte*).

Wie peinlich wird ein mit gutem Hotelbetrieb vertrauter Mann nicht berührt, wenn er Kellner sieht, die beim Eintritt eines Gastes, wie eine Heerde Schafe, in die der Wolf gefahren, auseinanderstieben, oder in jeder Ecke ein schwarzer Frack das Dasein eines Schläfers verräth; wenn gebrauchte Servietten, schmutzige Teller, Bestecke und Speisereste überall herumliegen; wenn bei der Arbeit die Kellner nutzlos und gedankenlos umherlaufen, mit über die Achsel gehängten, schmutzigen Servirtüchern paradiren, das abzuräumende Geschirr stehen lassen und mit leeren Händen hundertmal in's Office laufen, kurz sich die Arbeit erschweren oder dieselbe verschieben, sodass jeder unvorhergesehene Fall Verwirrung und Unordnung hervorbringt.

Durchgeht man die Tagesarbeit eines Kellners, so ergibt sich zuerst die Nothwendigkeit, den Fremden zum Frühstück in einem gut gelüfteten, reinen und vollständig vorbereiteten Local zu empfangen. Der Kellner hat also zeitig aufzustehen und sich reinlich anzuziehen. Die vielverbreitete Ansicht,

---

*) Der Mangel an tüchtigen Angestellten im Wirthschaftsfache ist, abgesehen von der Mode gewordenen allgemeinen Arbeitsscheu und einer durch keine Gegenleistung gerechtfertigten Steigerung der Ansprüche, grösstentheils die Folge einer zu kurzen oder mangelhaft verwendeten Lehrzeit. Tüchtige Vorbildung und eine gut benutzte Lehrzeit unter einem erfahrenen thätigen Prinzipal sichern Vortheile, welche die verwendete Zeit wohl werth, bei Vernachlässigung aber oft schwer einzuholen sind.

man brauche es vor der sogenannten Anziehenszeit, d. h. der Zeit, in welcher die jungen Leute zur Table d'hôte sich bereit machen und sich in Gala werfen, mit der Reinlichkeit nicht genau zu nehmen, ist gänzlich zu verwerfen: So lange der Kellner sich um Fremde bewegt, sei es zum Frühstück oder zum Diner, soll er immer gleich reinlich sich halten; er braucht desshalb nicht zum Stutzer zu werden. Nichts ist widerwärtiger für den Gast als beim Frühstück durch eine Person bedient zu werden, die nur halb gekämmt, gewaschen und gekleidet, in Pantoffeln und losen Strümpfen umherläuft. Die Entschuldigung dieser Nachlässigkeit durch die verschiedenen Geschäfte des Morgens ist eine leere Ausflucht; erstens bleibt die Arbeit der Kellner den ganzen Tag die gleiche, und in Ausnahmsfällen kann er sich durch eine Schürze sichern, da diese besondern Arbeiten, wie Silberputzen, Gläserschwenken etc. selten in Gegenwart von Fremden vorgenommen werden, sondern gewöhnlich eigene Räume (Offices) für diese Verrichtungen vorgesehen sind*).

Das ganze Arbeitsmaterial ist in vollständiger Bereitschaft zu halten. Der Obersaalkellner wird dafür sorgen, dass nicht ein Angestellter auf den andern sich verlasse, dass z. B. nicht gehörig gereinigte oder zerbrochene Teller verwendet werden, weil in der Spühlküche nicht pünktlich genug gearbeit wird, und weil die Kellner zu bequem sind, selbst nachzusehen. Der Frühstücktisch wird vollständig bereit und für nöthig werdenden Ersatz gesorgt sein; man wird nie dulden, dass ein Tisch unvollständig oder unregelmässig gedeckt oder ein Couvert mangelhaft aufgesetzt sei**). Der Servicetisch, sowie die andern Tische werden derart ausgerüstet sein, dass Alles zur Bedienung Nothwendige zur Hand und bereit sei und nicht bei der geringsten Bestellung die Buffetthüren auf- und zugeschlagen oder offen stehen müssen, bald ein Teller, Messer oder Löffel fehlt; besonders jedoch wird der Obersaalkellner mit aller Strenge darauf halten, dass sorgfältig und rasch abgeräumt und alles Geräthe sofort an Ort und Stelle versorgt oder gehörig gereinigt werde. Viele sogenannte gewandte Kellner sind im Abserviren sehr nachlässig und ist die Beurtheilung der Tüchtigkeit eines Kellners ohne Kenntniss

*) Wie wenig Einsicht und Verstand verräth nicht die nur zu häufig von Kellnern gehörte Bemerkung: das geht mich Nichts an oder diese Arbeit geht gegen meine Ehre, z. B. wie wenn das Ehrgefühl irgendwie verletzt werden könnte, dadurch, dass man einem Kellner Gelegenheit geben will, die Kellergeschäfte, die er als Wirth später nothwendig verstehen sollte, kennen zu lernen.

**) Die vielerorts, besonders in Norddeutschland, übliche Mode, den Frühstücktisch erst je nach dem Eintreffen der Gäste herzurichten, beweist wenig Rücksicht gegen das Publikum und rechtfertigt selten die berechneten Preise.

dieser letztern Eigenschaft nur eine unzuverlässige. Gewandtheit ist etwas ganz Anderes wieder, als die Kunstfertigkeit einzelner Kellner, aus einem Speisesaal eine Akrobatenbude zu machen, wobei dem Publikum wind und weh wird und der Gast oder der Prinzipal für verunglückte Experimente einzustehen hat. Der Kellner soll sich daran gewöhnen, auch bei seiner unscheinbaren Arbeit zu denken und nicht gedankenlos hinter seinen Schüsseln und Tellern herlaufen, die Hälfte der Bestellung vergessen oder dieselbe ungenau ausführen. Beim Serviren (Bedienen) denke er sich an die Stelle des Gastes, um die möglichste Bequemlichkeit herauszufinden: Wie unangenehm sind nicht die graziösen Schwenkungen mit Schüsseln, welche beim Vorsetzen oder Absetzen dann noch ein halbes Dutzendmal hin- und hergerückt werden, bis ihre Lage dem verworrenen Kunstsinn des Kellners entspricht.

Bei der Table d'hôte macht sich die Sache am leichtesten, indem jeder Kellner eine bestimmte Anzahl Personen zu bedienen hat und eine grössere Regelmässigkeit herrscht. Gewöhnlich rechnet man 10—12 Personen auf einen Service, oft auch nur 6—8, geht zuweilen jedoch bis auf 15 und 20 Couverts, wobei eine gute Bedienung freilich mehr als zweifelhaft wird, indem, abgesehen von einer nothwendigen Ueberfüllung der Schüsseln und der längern Zeit zur Bedienung, die zuletzt bedienten Personen die Gerichte kalt vorgesetzt erhalten. Je kleiner die Anzahl Couverts auf einen Service, um so kostspieliger die Bedienung, da der Aufwand an Material und Schüsseln grösser wird. Doch darf im Interesse einer guten Bedienung auf den Kostenpunkt kein zu grosses Gewicht gelegt werden. In der Raschheit der Aufeinanderfolge der Gänge soll ein richtiges Maass herrschen; bei einer Table d'hôte ist jeder Gast mehr oder minder gezwungen, auf den andern Rücksicht zu nehmen, da es kaum möglich ist, extremen Gewohnheiten Rechnung zu tragen. In 3/4—1 Stunde sollte es gelingen, auch eine reiche Mittagstafel bis zum Dessert zu serviren; dagegen hat eine übermässig forcirte, zu rasche Bedienung höchstens in Bahnhofrestaurationen durch die kurze Anhaltzeit der Züge ihre Berechtigung, und ist weder in Beziehung auf Annehmlichkeit noch Gesundheit zu empfehlen.

Bei der Restauration, d. h. den Mahlzeiten, welche portionenweise nach der Karte bestellt werden, hat der Kellner schon eine etwas mehr selbständige Stellung, indem er gewöhnlich direct mit dem Fremden verkehrt und schon etwelche Kenntniss der verschiedenen Gerichte und Weine besitzen muss; Lehrlinge oder Anfänger werden desshalb nur bei leichtern Aufträgen oder zur Hülfeleistung Verwendung finden. Die Gewandtheit eines Kellners tritt hauptsächlich dann hervor, wenn der Gast sich auf ihn zur Auswahl der Gerichte beruft, und es sich darum handelt, des Fremden Geschmack zu

treffen. In dieser Richtung kann ein Obersaalkellner durch gehörige Instruktion viel leisten, und ist es nur zu verwundern, wie viele Zeit nutzlos verträumt wird, statt dass die jungen Kellner über die verschiedenen Einrichtungen, die Zubereitung und Anordnung der Speisen, die Sitten und Gebräuche der einzelnen Nationen etc. sich unterhalten und der Obersaalkellner und die erfahrnern Kellner ihre Arbeitsgenossen unterrichten und auf Vortheile oder Mängel aufmerksam machen.

Ist die Tagesarbeit gethan, hat der Obersaalkellner alle seine Bücher vollständig nachgeführt, so wird er sich überzeugen, ob Alles in vollständiger Ordnung sei. Er wird nicht dulden, dass irgend eine Arbeit unnöthigerweise auf den nächsten Tag verschoben werde oder Vorarbeiten, welche oft mit Rücksicht auf frühabreisende Fremde nöthig und möglich sind, auf den frühen Morgen verspart werden. Ferner wird dieser Vorgesetzte dafür sorgen, dass immer die nöthige Bedienung vorhanden ist; besonders wird er sich selbst viele Arbeit und Mühe ersparen, wenn er durch strenge Ordnung und gute Instruktion sich die Möglichkeit sichert, seine Untergebenen selbständig in der Arbeit zu verwerthen und auf klare Arbeitseintheilung hält. Der letztere Punkt macht sich besonders, wie schon bemerkt, bei der Restauration geltend: Unter tüchtiger umsichtiger Leitung können z. B. 300 Personen in Zeit von anderthalb Stunden durch 6—8 Kellner nach der Karte bequem bedient werden, während bei ungenügender Leitung die gleiche Aufgabe trotz doppelter Anzahl Kellner nicht gelöst wird, die Bedienung mangelhaft bleibt und gleichzeitig durch die Verwirrung die Arbeit der Küche erschwert oder unrichtig wird und Irrthümer dabei in die Rechnung sich einschleichen. In Oesterreich oder, wo getrennte Restaurationen vorkommen, kommt freilich letzterer Punkt bei der Baarzahlung sofort zu Geltung. — In Amerika wird gewöhnlich nur nach der Karte gespeist und gelten meistens nur Einheitspreise (Tagespreise); es findet also eine besondere Notirung nur für Getränke statt, und werden jeweilig einem Kellner selten mehr als 6 Personen auf einmal zugetheilt.

Dem Zimmerkellner, welcher die Bedienung der Privatsalons und Zimmer zu besorgen hat, wird dadurch eine viel selbständigere Stellung angewiesen, da seine Leistungen im Ganzen weniger direct und genau controlirt werden können und derselbe in häufigeren und engern Verkehr mit den Fremden bleibt. Nach schweizerischer Auffassung hat überdiess der Zimmerkellner auch eine Verantwortung in Bezug auf die allgemeine Ordnung und Bedienung der Etage; er ist gleichsam der Vorstand der Etage oder des ihm zugetheilten Quartiers: Die Sorgfalt und Pünktlichkeit der Hausknechte bei den betreffenden Arbeiten in den Zimmern oder in der Besorgung der erhaltenen Aufträge, —

die Reinhaltung der Zimmer durch die Zimmermädchen, der vorgeschriebenen Weisung entsprechend, — wird desshalb seine Aufmerksamkeit ebenfalls in Anspruch nehmen.

Bei seiner eigenen Thätigkeit wird der Zimmerkellner jede Unordnung, jedes Herumstellen oder Liegenlassen von Servicegegenständen, sowohl in den Zimmern als auf den Corridors vermeiden und auf strenge Ordnung und Reinlichkeit in seinem Office halten; besonders wird er auf möglichst gute Eintheilung seiner Arbeit sehen und für jeden erhaltenen Auftrag sofort die nöthigen Anordnungen treffen. Es gibt Zimmerkellner, welche auf jede Bemerkung die Antwort haben: „Es hat ja noch Zeit". Ist ein Diner von 4 Couvert auf 6 Uhr bestellt, so wird, mit der Herrichtung der Plateaux, (des Service) 5 Minuten vor 6 Uhr begonnen; kommt dann gleichzeitig ein zweiter Auftrag für 6¼ Uhr, so ist um 6 Uhr für den Ersten der Tisch nur halb, schlecht oder gar nicht gedeckt; die Speisen bleiben stehen, die Bedienung wird mangelhaft und der zweite Auftrag kann erst mit einer halben Stunde Verspätung ausgeführt werden oder ein zweiter Kellner wird nöthig für eine Arbeit, die bei etwelcher Eintheilung sehr leicht von einer Person bewältigt werden kann. Der Unterschied in den Leistungen kann bei ganz gleicher körperlicher Anstrengung das Zwei- und Dreifache betragen und ist gewöhnlich bei geringer Leistungsfähigkeit des Kellners der Gast dazu noch weniger gut bedient. Unter keinen Umständen sollte jedoch der Fremde darunter leiden und wenn, was ebenfalls öfters vorkommt, sich viele Aufträge auf einen Zeitpunkt zusammendrängen und eine entsprechende Eintheilung mit bestem Willen mit den Fremden sich nicht vereinbaren lässt, so vermeide ein Zimmerkellner, Versprechungen zu machen, von denen er zum Voraus weiss, dass sie nicht gehalten werden können; besser er wendet sich an den Oberkellner für Aushülfe während der strengsten Zeit oder theile im äussersten Nothfall dem Fremden den Grund mit, warum er eine Viertelstunde Verschiebung wünscht; bei zwei Aufträgen macht das eine halbe Stunde, in welcher bei etwelcher Gewandtheit viel geleistet werden kann, wobei freilich nöthig ist, dass der Chef de cuisine sich auf die Pünktlichkeit und Geschäftskenntniss des Zimmerkellners verlassen kann; denn da die Entfernung von den Etagen und Salons zur Küche gewöhnlich grösser ist, als von der letztern zu dem Speisesaal, so wird auch jeder Mangel an Uebereinstimmung um so fühlbarer.

Wenn die Schwierigkeit betont wurde, die Kellner an ein taktvolles Benehmen, gefällige anständige Manieren und bescheidenes Auftreten zu gewöhnen, so liegt dieselbe hauptsächlich auch darin, dass die Bestrebungen des Wirths von einem grossen Tkeile des Publikums nicht nur nicht unter-

stützt, sondern denselben geradezu entgegengearbeitet wird. Es darf nicht vergessen werden, dass schon Leute von grosser Erfahrung dazu gehören, um den so vielfachen Anforderungen des Publikums und allen Abstufungen des Benehmens vom beschränkten aufgeblasenen Menschen an bis zum feingebildeten Mann mit Takt und Anstand jederzeit entgegenzukommen, und dass es sowohl Reisende gibt, welche vom Kellner eine Bildung verlangen, welche sie selbst nicht besitzen, als auch solche, welche sich ein Vergnügen daraus machen, die Angestellten nicht nur zu ärgern und zu hindern, sondern dieselben zur Pflichtvergessenheit und zum Bösen zu verleiten.

# Innere Abtheilung.

## I. Die Zimmerordnung.

In Frankreich und Italien wird in manchen Hotels die Besorgung und Instandhaltung der Zimmer (Schlafzimmer) männlichen Angestellten, den Garçons (Burschen), einem Mittelding zwischen Kellner, Hausknecht und Zimmerbedienten, übertragen. Je länger je mehr kommt man jedoch von dieser Anordnung zurück und überträgt wie überall die betreffenden Arbeiten weiblichen Angestellten, was besonders für Familien mit Frauen und Kindern jedenfalls viel zweckmässiger und natürlicher ist.

Bei der Besorgung der Schlafzimmer ist zuallererst den Zimmermädchen die Nothwendigkeit einer gesunden reinen Luft begreiflich zu machen und dieselben zu richtigem Lüften anzuhalten. Es sei desshalb Morgens die erste Sorge eines Zimmermädchens, in jedem Zimmer, so bald immer möglich, die Fenster zu öffnen. Zur Sicherung (Festhalten) der Fenster oder wenigstens der Luftflügel gegen Windstösse sollte, insbesondere bei ausgesetzter Lage, möglichst gut gesorgt sein.

Da die Instandstellung und Reinhaltung eines Zimmers längere Zeit in Anspruch nimmt und einem einzelnen Zimmermädchen oft 25—30 (20 bis 35 Betten) und noch mehr Zimmer zur Besorgung angewiesen werden, so ergibt sich von selbst, dass innerhalb eines Vormittags nur ein Zimmer nach dem andern in Ordnung gebracht werden kann. Die Gäste jedoch stehen zu sehr verschiedenen Zeiten auf, und so ergibt sich die Reihenfolge von selbst; unter allen Umständen sollte jedoch zuerst für Entfernung aller Flüssigkeiten gesorgt werden, welche zur Verschlechterung der Luft beitragen. Das schmutzige Wasser ist sofort wegzugiessen, die Betten aufzuschlagen und die Fenster zu öffnen, auch wenn das Zimmer erst nachträglich in Stand gesetzt werden kann. Gewöhnlich ist es für das Zimmermädchen bei der definitiven Reinigung nothwendig, die Zimmerthüren etwas geöffnet stehen zu lassen, um mit dem Verkehr der Etage (d. h. den Läutwerken und allfällig eintretenden Nachfragen und Aufträgen), in Verbindung zu bleiben. Diese Nothwendigkeit vervollständigt das Lüften und ist ein Einblick in noch nicht vollständig hergerichtete Zimmer wenig zu befürchten, als die Thüren nicht sperrangelweit zu öffnen sind und dieselben gewöhnlich sich nicht gegen die Betten öffnen sollten.

Das Betten, d. h. das Ordnen, die Instandstellung des Bettes durch die Zimmermädchen, ist gehörig nachzusehen, denn nur zu häufig wird diese Arbeit nachlässig besorgt, obgleich ein richtiges Ordnen des Bettes nicht mehr Zeit in Anspruch nimmt, als ein mangelhaftes; das beste Bett nützt bei ungeschickter Behandlung nicht viel, und dennoch findet man oft Hotels, wo Zimmermädchen angestellt sind, über deren Leistungen und Zuverlässigkeit in dieser Beziehung keine Versicherung angestrebt wird. Die Betten sollen nicht nur gehörig gelüftet, sondern auch die Matrazen, Unterbetten umgewendet, sowie die Betttücher sorgfältig umgeschlagen werden. Auf peinlichste Reinhaltung der Lavoirs, Gefässe, sowie der Möbeln, Spiegel und Fenster kann nicht genug Werth gelegt werden, und ist eine tüchtige, energische Controle, sei es durch den Wirth, die Hausfrau oder eine tüchtige Zimmerhaushälterin, unerlässlich und sollte in der Anzahl der zugetheilten Zimmer an einzelne Personen nicht zu weit gegangen werden, sofern man auf eine gute Zimmerordnung hält. Der wirkliche Comfort eines Hotels hängt eng mit einer gewissenhaften Befolgung dieser Rücksicht zusammen, und ist man oft erstaunt, selbst in renommirten grössern Hotels, die Beobachtung machen zu müssen, wie wenig Werth hierauf gelegt wird.

Bei der Ausführung der Arbeit halte man auf Anstand. Nichts ist ekelhafter und verstimmender, als wenn Fremde auf den Corridors Gefässe mit unreinem Wasser oder schmutzige Wäsche herumliegend antreffen, statt dass geschlossene Behälter und Körbe vorhanden sind, und für sorfortige Entfernung gesorgt wird. In guten Hotels wird nicht nur auf strenge Ordnung und Reinlichkeit in Zimmern, Corridors und Closets gehalten, letztere mehrmals täglich nachgesehen, sondern es wird auch verlangt, dass sämmtliche öffentliche Passagen des Hotels jederzeit dem Fremden in entsprechender Weise zugänglich bleiben und nicht etwa Angestellten zum längern Aufenthalt dienen.

In den meisten Hotels ist die Instandhaltung der Tintengeschirre, der Streichhölzchen und das Aufstecken der Kerzen (Bougies) Sache der Zimmermädchen, Kleinigkeiten anscheinend, deren richtige Besorgung jedoch den Gast angenehm berührt. Die Bougies sollten an der Spitze abgedreht sein, damit dieselben rasch und ohne zu tropfen angezündet werden können und dabei fest aufgesteckt sein, was durch Spitzen oder Bougiesklammern aus Stahlfedern sehr erleichtert wird. Der Hauptschlüssel zu den Zimmern soll nie vom Zimmermädchen einer andern Person anvertraut werden, und sind alle noch so werthlos scheinenden Gegenstände oder Briefe, welche in den Zimmern zurückgeblieben, in's Bureau abzuliefern. In einem gut geregelten Geschäft soll das Zimmermädchen über den nöthigsten Vorrath an trockner Linge

verfügen können und auf seiner Etage aufbewahren, als Reserve für besondere Fälle, um allfällige momentane Stockung in der Lieferung ohne Störung oder Nachtheil auszugleichen.

Betreffend die Kleidung der Zimmermädchen wird in vielen Hotels weisse Schürze und weisses Häubchen vorgeschrieben; eine Anordnung, welche einen doppelten Zweck hat, insofern als diese Auszeichnung die Stellung der betreffenden Angestellten den fremden Familien gegenüber kennzeichnet und zugleich die Zimmermädchen zur Ordentlichkeit und Sauberkeit anhält.

Bei der Eintheilung der Etagen ist auf den Vortheil hingewiesen worden, der aus einer gleichmässigen Theilung der Arbeit in der Weise sich geltend macht, dass die auf einer Etage befindlichen Zimmer der Thätigkeit einer oder zwei und mehr Personen entspreche und nicht etwa die Arbeit eines Zimmermädchens sich auf mehreren Etagen ungleichmässig vertheilt finde.

Im Allgemeinen wird ein guter Betrieb immer darauf Rücksicht nehmen, die Zimmermädchen so viel als möglich auf der zugetheilten Etage zu lassen; man wird also vermeiden, diesen Angestellten Arbeiten zu übertragen, welche nicht auf der Etage besorgt werden können, oder welche in keinem Zusammenhang mit der Besorgung der Zimmer stehen und eine längere Abwesenheit von der Etage bedingen (wie z. B. Hülfeleistung beim Waschen, Plätten, zum Serviren). Besonders in der hohen Saison, bei starkem und raschwechselndem Verkehr in Passanten- und Jahresgeschäften macht sich diese Rücksicht den Gästen gegenüber geltend, während in Curetablissements mit vollständig regelmässiger Arbeitseintheilung eine Verwendung der Bedienung der Zimmer zu andern Hülfeleistungen gerechtfertigt erscheint. Es soll hiemit nicht gesagt sein, dass in Saison- und Passantengeschäften die Besorgung der öffentlichen Saallokalitäten nicht gleichmässig unter die Zimmermädchen vertheilt werden solle, da diese Arbeit der Zeit nach gewöhnlich nicht mit der Instandstellung der Zimmer zusammenfällt; es soll hier nur der Grundsatz betont werden, dass einem Zimmermädchen nur soviel Zimmer und solche Arbeit zugemessen werden soll, dass auch den strengsten Anforderungen der Pünktlichkeit, Reinlichkeit und Aufmerksamkeit genügt werden könne. Es ist diess einer der Punkte, der den wirklichen Rang eines Gasthofes bedingt.

---

## II. Die Lingerie (Wäsche).

Wie bedeutend der Werth der für ein Hotel nöthigen Wäsche ist, ersieht man schon aus dem Seite 131 angeführten Inventar. Nicht sowohl die Anschaffung als die Besorgung der Wäsche bildet eine Hauptsorge und -Aufgabe der Hausfrau. Bei der Anschaffung ist gute Qualität, trotz des entsprechend höhern Preises, dennoch gewöhnlich einer geringern Beschaffenheit vorzuziehen. Bei dem sehr bedeutenden Verbrauch an Wäsche in einem frequentirten Hotel liegt die Schwierigkeit darin, möglichste Schnelligkeit im Waschen, Trocknen, Mangen und Plätten der Wäsche mit möglichster Schonung derselben und wenigst hohen Kosten zu vereinigen, eine Aufgabe, welche bis anhin noch nicht in befriedigender Weise gelöst worden ist.

Betrachtet man die Hauptbedingungen einer guten Lingerieordnung und Wascheinrichtung näher, so finden sich einzelne derselben geradezu entgegengesetzt. Angenommen, der Verkehr sei ein bestimmter, regelmässiger, so kann der Verbrauch an Wäsche entweder durch grossen Vorrath oder durch öfteres Waschen ausgeglichen werden. Ersteres bedingt grösseres Anlagscapital und Zinsverlust, letzteres schnellere Abnutzung, entsprechend weitere Einrichtung zum Waschen und demnach Vermehrung der Betriebskosten.

Von der Lingerie, resp. der Wascheinrichtung eines Hotels verlangt man nun, dass sie, dem Verkehr entsprechend, genügende, reine und trockene Wäsche liefere; ferner, dass diess mit dem möglichst geringsten Kapital und mit grösster Schonung, geringsten Kosten und möglichster Raumbeschränkung geschehe. Inwiefern nun diese Rücksichten sich in ein richtiges Verhältniss bringen lassen oder überhaupt berücksichtigt werden können, hängt von den Umständen ab, obgleich es in der Natur der Sache liegt, dass es unmöglich ist, allen Verhältnissen gleichzeitig vollständig gerecht zu werden. In Städten, wo der Platz sehr beschränkt ist, die Eintheilung des Geschäfts eine gute Waschhauseinrichtung erschwert, finden sich gewöhnlich besondere Unternehmer in der Stadt oder Umgegend, welche die Wäsche besorgen. In neuerer Zeit sind, nach dem Vorgange der Engländer, Franzosen und Amerikaner, auch in Deutschland und der Schweiz grössere Waschanstalten errichtet worden, welche bis anhin jedoch den Anforderungen noch nicht vollständig entsprechen und verbesserungsbedürftig sind. Wird die Wäsche ausser dem Hotel auf zuverlässige und pünktliche Weise besorgt, so ist die Hausfrau (Wirthin) einer Hauptsorge und einer Quelle unendlichen Verdrusses enthoben. In den grossen amerikanischen Hotels finden sich häufig im Souterrain vollständige Waschanstalten, welche nicht nur die Hotelwäsche, sondern auch

die Fremdenwäsche besorgen und mit Badeinrichtungen in Verbindung stehen. Der Umfang des Geschäfts und die Preisverhältnisse gestatten, dieses ganze Departement, mit welchem öfters auch noch verschiedene zum Hotel gehörige Gewerbsthätigkeiten (wie z. B. Friseur, Schneider) verbunden werden, unter die Leitung eines besondern Vorstandes zu stellen oder zu verpachten.

Terrainverhältnisse begünstigen oft die Anlage der Wäschereien und Bäder im Hotel selbst, wie z. B. beim Bernerhof in Bern, wo ein Souterrain von drei Etagen ausgenutzt werden kann, da das Hotel an dem steilen Aareabhang gebaut ist. — In andern Städten finden sich oft angrenzende kleinere Ortschaften, deren Bewohner sich ausschliesslich nur mit Waschen beschäftigen (z. B. Ziegelhausen bei Heidelberg), während anderswo diese Industrie sich mehr auf kleinere Unternehmungen und verschiedene Stadttheile vertheilt.

Wie weit mit Ausdauer, richtigem Verständniss und tüchtiger Leitung solch' schwierige Unternehmungen gefördert werden können, zeigt z. B. die Treichler'sche Waschanstalt in Zürich. Freilich ist auch dieses Etablissement noch weit von der Vollkommenheit entfernt, und musste seine jetzige, immerhin hervorragende, Stellung mit grossen Opfern und durch Ueberwindung bedeutender Schwierigkeiten und bitterer Erfahrungen erkämpft werden.

Das wichtige Kapitel der Wäsche und ihrer Reinigung ist bis auf die jüngste Zeit viel zu wenig in Betracht gezogen worden, im Vergleich zu seiner Bedeutung und national-ökonomischem Werth und in Berücksichtigung der Anstrengungen, welche für den Fortschritt in allen andern Industriezweigen gemacht worden sind. Obenbemerkte Waschanstalt bemerkt desshalb in ihrem ausgegebenen Prospect ganz richtig: Ohne Mitleid für die so oft gesundheitstörende Beschäftigung ist das Auge des Mannes an diesem so wichtigen Theile des Haushaltes vorübergegangen, und höchstens hat er sich ein wenig geduckt, wann die berechtigte üble Laune der Hausfrau in Ausübung dieses schweren Familiengeschäfts sich geltend machte. Die grossen Rechnungen für Holz, Seife, Arbeitslöhne und Lebensmittel riefen wohl schwere Seufzer hervor, aber abgethan war die Sache, und nicht einmal ein innerer Dank oder eine Anerkennung wurde der Hausfrau dafür. — Die gesteigerten Ansprüche an das Leben, die grössern Bedürfnisse und dadurch vermehrten Ausgaben haben aber in jüngster Zeit den so lange unbeachteten Zweig: „die Reinigung der Wäsche" in ernstliche Betrachtung gebracht, und seit vielleicht 15 Jahren sind von Männern der Wissenschaft bedeutende Anstrengungen gemacht worden, um diesen so wichtigen Theil des menschlichen Haushalts, der jährlich Hunderte von Millionen verschlingt, zu verbessern, d. h. die Wäsche aufs Billigste zu reinigen, ohne den Stoffen Schaden zu bringen. Viele Erfindungen wurden als unfehlbar angepriesen, aber die

Anwendung reducirte den Werth derselben sehr bedeutend. Die grossen Industrieausstellungen boten Manches, aber nichts Zusammenhängendes, oft Unwesentliches, trotz der grossen Prämien, welche für Verbesserungen in einem Industriezweige ausgesetzt waren, welcher nicht nur für jede einzelne Haushaltung, nicht nur für Hotels, sondern ganz besonders für den Staat, seine Spitäler, Kasernen, Armenhäuser etc. eine grosse Bedeutung hat. Reinigung der Wäsche ist einer der wichtigsten Factoren zum Wohlbefinden des Menschen; je billiger dieselbe, je öfters wird sie gewechselt und Gemeinwohlthat werden; je reiner, desto mehr der Gesundheit nützen und vor Krankheiten aller Art schützen. In den letzten Jahren hat dieser Industriezweig bedeutende Fortschritte gemacht. Das System der Dampfkocherei ist völlig über Bord geworfen worden*). Aus den alten Grundsätzen hat sich mit Hinzuthun alles werthvoll Erfundenen eine bedeutende Vervollkommnung herausgestellt. Freilich sind Millionen von Franken in den letzten Jahren verloren gegangen, eine Masse von Privaten und Gesellschaften haben sich mit den Versuchen ruinirt, aber der Ruin des Einzelnen war wenigstens immerhin noch ein Gewinn für die Sache selbst, indem die Erfahrung das Gute bewährte, herausgriff und das Andere beseitigte.

Die neue grosse Waschanstalt in Courcelles bei Paris, von der Société immobilière des Hotels du Louvre und des Grand Hotel darf als vorzüglich eingerichtet bezeichnet werden. England und Frankreich sind in Beziehung auf Waschanstalten schon lange andern Ländern voraus gewesen.

Eine gehörig eingerichtete Lingerie soll hell, luftig und trocken sein und im Winter gehörig erwärmt werden können, damit alle Wäsche vollständig trocken zum Gebrauch ausgegeben werden kann. Dabei soll der Raum gross genug sein, um eine gute Vertheilung und Ordnung, sowie eine rasche Uebersicht zu ermöglichen; offene, durch Gardinen vor Staub zu schützende,

*) Bei der Reinigung der Wäsche kommt hauptsächlich zuerst der Bauche- oder Sechtapparat in Betracht. Die weisse leinene und baumwollene Wäsche wird, nachdem sie controlirt, sortirt und gezeichnet ist, in den Sechtapparaten 6 bis 8 Stunden in lauwarmem Wasser eingeweicht; nach Verfluss dieser Zeit wird das Wasser abgezogen, und sie bekommt eine Soda- oder Aschenlauge von 2½ Grad Stärke, welche sich durch fortwährendes Pumpen über die Wäsche ergiesst, nach und nach wärmer gemacht wird, bis sie den Siedepunkt erreicht hat, worauf die Wäsche zugedeckt und durch eine zu diesem Zwecke bestimmte Einrichtung während 4—5 Stunden mit dieser siedenden Lauge übergossen, d. h. gesechtet wird; diese nun schmutzige Lauge wird abgezogen und heisses reines Wasser zugelassen, hernach die Wäsche der Einseifmaschine übergeben, welche, mit reinem Seifenwasser gefüllt, durch ihre fortwährende Bewegung das Einseifen weit besser ausführt, als diess je von Hand geschehen kann. Nach dieser Operation wird sie von den Wäscherinnen untersucht und die noch vorhandenen Flecken durch Reiben entfernt. Solche, als Dinten-, Rost- und Weinflecken, welche durch die gewöhnliche Waschmethode nicht beseitigt werden können, müssen selbstverständlich einer besondern, immerhin der Leinwand unschädlichen, Behandlung unterworfen werden. Aus der Hand der Wäscherin

Gestelle sind geschlossenen Schränken und Kasten vorzuziehen. Die Plunderkammer, sowie die Waschhauseinrichtungen, Trockenstuben und Plätteräume sind derart davon getrennt zu halten, dass keine ungesunden Dünste und Dämpfe die gereinigte trockene Wäsche berühren können.

kommt sie in die Schwenkmaschine, welche mit heissem Wasser versehen ist, dem man nach Belieben einen geringeren Grad Wärme geben und nöthigenfalls auch erneuern kann. Durch die eigenthümliche Bewegung dieser Maschine wird die Wäsche durch diese letzten Wasser von allen, von den früheren Operationen noch etwa zurückgebliebenen unreinen Theilen vollständig befreit, d. h. nicht nur, wie man sagt, gewaschen, sondern durch und durch desinficirt. Von da in die Centrifugal-Auswindmaschine gebracht, in welcher durch die rasche Schwingung ein Druck und Luftzug erzeugt wird, welcher den grössten Theil des sich noch darin befindlichen Wassers herauszieht und zwar auf eine für sie viel schonendere Weise, als es durch Handarbeit geschieht, indem keine Theile, noch einzelne Faden und Fasern gewaltsam angestreckt werden, wie diess beim Vonhandauswinden der Fall ist. Nachdem alle diese Manipulationen durch die Wäscherei vollendet sind, wird die Wäsche in der Trocknerei aufgehängt, welche so eingerichtet ist, dass die Wäsche von warmer Luft durchweht wird, bis sie trocken ist. Bei günstiger Witterung wird auch im Freien aufgehängt, wobei eine grössere Schönheit und bessere Lüftung der Wäsche sich herausstellt, mit dem Vortheil einer Ersparung der Unkosten für die Heizung der Trocknerei.

Sobald die Wäsche trocken ist, wird sie von der Glätterei oder je nach ihrer Beschaffenheit von der Mange in Empfang genommen, welche die letzte Hand an sie legt.

Weisse wollene Wäsche wird 4—5 Stunden in einer Ammoniaklauge eingeweicht, um den darin befindlichen Schmutz aufzulösen, sodann mit der flachen Hand mit Seife gerieben und in einem reinen Wasser ausgewaschen, in dem Schwefelkasten geschwefelt und zum Trocknen aufgehängt.

Baumwollene gefärbte Wäsche wird ebenfalls in Ammoniaklauge eingeweicht, in reinem Seifenwasser ausgewaschen und in lauem Wasser geschwenkt, nachher behandelt wie die weisse Wäsche.

Die häufig angewendete Manier, Wäsche in eine Auflösung von 1 Theil Ammoniak, 2 Theil Terpentin, 2 Theilen Seife und 5 Theilen Wasser einzulegen, 12 Stunden darin liegen zu lassen und ohne die Leinwand weiter zu reiben oder zu schlagen, in heissem Wasser recht sorgfältig auszuwaschen und nachher in kaltem Wasser noch auszuschwenken, kann desshalb hier nicht in Betracht kommen, weil diese Methode bedeutend (3—5 mal) theurer ist, als das Bauchen und nur kleinere Quantitäten Wäsche auf diese, die Leinwand freilich wenig angreifende, Art behandelt werden können; zudem verlangt das Auswaschen in heissem Wasser grosse Sorgfalt, sonst behält die Wäsche einen sehr unangenehmen Geruch und wird leicht grau.

Die Amerikaner zeichnen sich in ihren Waschmethoden und Einrichtungen durch Ausrüstung (Appretur) der Leibwäsche aus, welche desshalb auch als Glanzwäsche bezeichnet wird. Ihre Methode ist bereits an vielen Orten in Europa angenommen; inwiefern gleichmässig für die Schonung der Leinwand gesorgt wird, darüber fehlen noch bestimmte Anhaltspunkte.

## III. Das Küchendepartement.

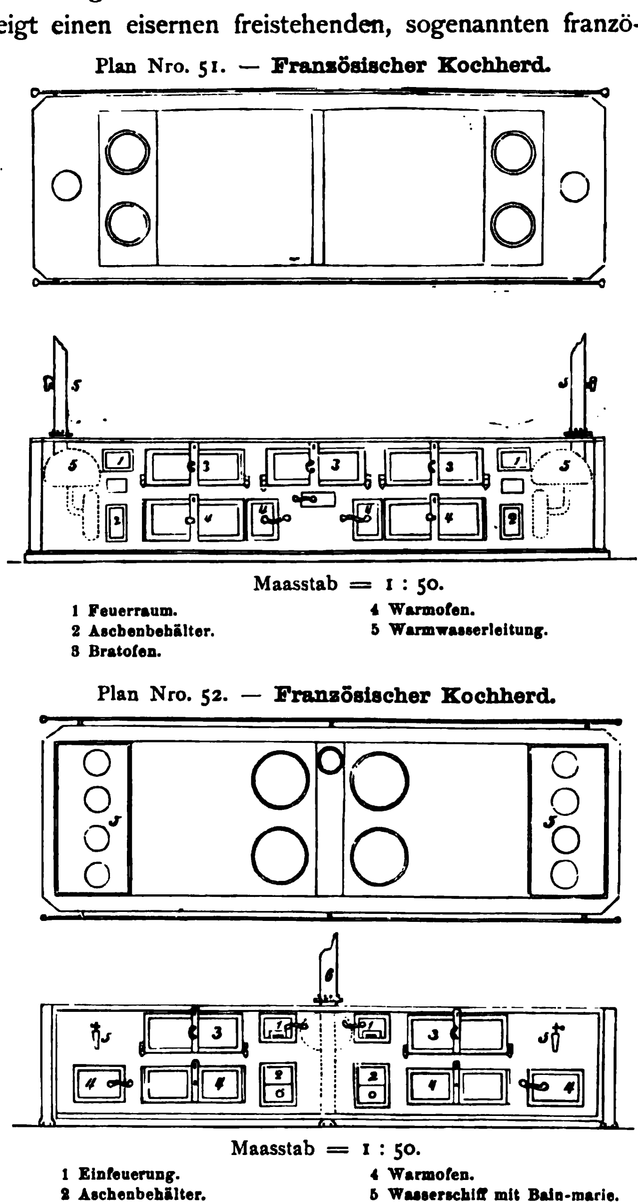
Die Anlage der Küche und der dazu gehörigen Räume ist bei der Eintheilung eines Hotels bereits erläutert worden; es erübrigt noch, einige Details der Einrichtung, sowie die Thätigkeit des Kochs zu besprechen.

Die Leistungsfähigkeit des Kochherdes kann nicht in's Unendliche gesteigert werden; es wird desshalb, um allen Anforderungen eines grössern Hotels genügen zu können, nothwendig, einige besondere Vorrichtungen zu treffen. Bei den sogenannten französischen Herden, welche ganz aus Eisen bestehen und nur leicht mit Backsteinen gefüttert werden, ist gewöhnlich Kohlenfeuerung angenommen. Die gusseiserne Oberplatte, mit ihren verschiedenen leicht verschliessbaren Oeffnungen, gestattet die Benutzung aller möglichen Hitzgrade, wie die Kochkunst dieselben erfordert. Diese Kochherde umschliessen ferner mehrere Bratöfen, erwärmen das Warmbad (bain-marie), welches zur Aufbewahrung der fertigen Saucen in kleinen Casserollen dient, und liefern heisses Wasser. Es gibt auch Konstruktionen, bei welchen der Feuerraum des Herdes gleichzeitig das Kohlenfeuer für eine Drehspiesseinrichtung, welche an der Schmalseite des Herdes angebracht wird, liefert. Meistens jedoch werden die Drehspiesse getrennt aufgestellt, um die Einrichtung nicht zu verwickelt zu machen und die allseitige Benutzung des Herdes zu ermöglichen.

Aus der Lage des Feuers ergibt sich natürlicherweise für die Bratöfen eine etwas ungleichmässige Wärmevertheilung. Die dem Feuer zunächst liegenden Flächen werden stärker erhitzt, als die entfernteren, welcher Unterschied besonders bei Backwerk sich geltend macht. Man gibt desshalb in Küchen, wo eine besondere Abtheilung für die Zubereitung der Mehlspeisen, Backwerk und Zuckerwerk vorgesehen ist — die Patisserie genannt — derselben auch einen eigenen Backofen. Der hiezu nöthige Raum, die Erstellungskosten und Kohlenverbrauch setzen jedoch schon ein grösseres Geschäft voraus. Das Braten von Fischen, Beefsteaks und Cotelettes etc. auf einem Rost über direktem Holzkohlenfeuer ist vortheilhafter und macht diese Speisen schmackhafter als im geschlossenen Bratofen des Kochherdes; desshalb bedient man sich entweder besonderer Windöfen, mit mehreren kleinen Rösten, oder einer sogenannten Prussienne, einem aus Eisen angefertigten Rostofen, der eigentlich nicht anders, als wie eine Erweiterung des Kamins nach Aussen angesehen werden kann. Verschiedene bewegliche Roste und der verschiebbare Deckel erlauben eine sehr mannigfaltige Benutzung des Holzkohlenfeuers. Windöfen werden sehr häufig aus Backsteinen aufgemauert und öfters

wie auch die Kochherde mit weiss glacirten Steinen bekleidet, was sich recht hübsch ausnimmt und Reinlichkeit erleichtert. Dagegen beanspruchen ganz eiserne Kochherde und Prussiennen weniger Raum und finden auch die letztern immer mehr Verwendung. Guter Zug und reine Holzkohlen bleiben jedoch eine Hauptbedingung, soll eine Prussienne ihrem Zweck entsprechen und die Speisen keinen Kohlengeschmack erhalten.

Figur 51 und 52 zeigt einen eisernen freistehenden, sogenannten französischen Kochherd, wie dieselben in Frankreich und der Schweiz häufig verwendet werden, Fig. 53 einen an die Mauer anstossenden Kochherd, hauptsächlich in Norddeutschland gebräuchlich. Beide Systeme bedingen starke Feuer, da die Gefässe (Casserollen) meistens aufgesetzt werden, nicht in die Platten eingelassen sind, wie es früher gewöhnlich der Fall war; höchstens werden sie nur in den dem Feuer zunächstliegenden Oeffnungen vorübergehend eingelassen. Die Folge dieser heissen, oft glühenden Herdplatten ist natürlich eine bedeutende Wärmeausstrahlung, welche besonders in engen niedern, eingeschlossenen Küchen und zur Sommerzeit sehr angreifend auf den Koch wirken muss. Der Vortheil besteht in einer gänzlich freien und be-



Plan Nro. 51. — **Französischer Kochherd.**

Maasstab = 1 : 50.

1 Feuerraum.
2 Aschenbehälter.
3 Bratofen.
4 Warmofen.
5 Warmwasserleitung.

Plan Nro. 52. — **Französischer Kochherd.**

Maasstab = 1 : 50.

1 Einfeuerung.
2 Aschenbehälter.
3 Bratofen.
4 Warmofen.
5 Wasserschiff mit Bain-marie.
6 Wasserleitung.

Plan Nro. 53. — Sog. **Russischer Kochherd.**

Maasstab = 1 : 50.

1 Feuerraum.
2 Aschenbehälter.
3 Bratofen.
4 Warmofen und Behälter.
5 Wasserschiff.
6 Wasserleitung.

dingslosen Ausnutzung der ganzen Oberfläche und ihrer verschiedenen Wärmegrade; wie denn diese Kochherde bei richtiger Konstruktion und Behandlung eine gute Ausnutzung der Hitze bei verhältnissmässig geringem Kohlenverbrauch gestatten. Die Kochherde mit Holzfeuerung, wie dieselben früher in Hotels allgemein und jetzt noch in Privathäusern gebräuchlich sind, stehen in Bezug auf Leistungsfähigkeit den Kochherden mit Kohlenfeuer nach und sind desshalb aus den meisten Hotels verschwunden. Kochherde mit Gasheizung, besonders in Amerika und England eingeführt, entsprechen nicht allen Anforderungen und sind die Kosten für das Brennmaterial immer noch ziemlich bedeutend; die Gasherde haben jedoch den Vortheil, wenig Raum zu beanspruchen, das Feuer sofort nach Belieben reguliren zu können und ermöglichen grosse Reinlichkeit. Die Dampfkochherde, hauptsächlich nur in England angewendet (vide Plan 42), können nur für das Kochen und Dämpfen verwendet werden und passen nicht für continentale Kochkunst. Das Rösten und Braten wird in England dem Drehspiess überlassen, während sonst überall von dem Kochherd selbst in dieser Beziehung genügende Leistung erwartet wird. Von den neu eingeführten Petroleumkochherden gilt in vielfacher Beziehung das Gleiche, wie von den Gasherden. Für Hotels haben Petroleumherde, trotz der Billigkeit des Brennmaterials, bis jetzt noch keine grosse Verwendung gefunden; die Möglichkeit einer Vervollkommnung zu diesem Zwecke ist jedoch durchaus nicht ausgeschlossen.

Es gibt eine Menge Köche, die sich nicht die Mühe nehmen, die Verhältnisse der ihnen anvertrauten Kochherde zu studiren und gleich mit der Behauptung bei der Hand sind, der Herd tauge Nichts, weil sie selber vom

Feuern Nichts verstehen und die verschiedenen Eigenschaften der jeweiligen Brennstoffe, sowie ihre richtige Verwendung nicht kennen. Wenn bei Locomotiven und Dampfmaschinen die Erfahrung gezeigt hat, dass es durchaus nicht gleichgültig ist, wie der Heizer seine Arbeit verrichte, so gilt das Gleiche auch von einem Koch. Wie oft trifft man nicht in Küchen den Feuerraum so mit Kohlen überfüllt, dass das Feuer sich gar nicht entwickeln kann, weil der nöthige Zug, der nothwendige Zutritt des Sauerstoffs der Luft erschwert wird. Die Unterhaltung eines Feuers mit möglichst wenig Brennmaterial, die Fähigkeit, die Gluth eines Feuers zweckentsprechend zu dämpfen oder zu steigern, wird oft von Leuten, die Jahre lang um einen Kochherd herum arbeiten, gar nicht verstanden. Diese Rücksichten, welche in sehr vielen Privathäusern vernachlässigt werden, sind unbegreiflicherweise auch in Hotels von Wirthen, der Hausfrau und den Köchen bei Weitem nicht gehörig genug gewerthet, und doch sind die Summen, welche, ohne der Leistungsfähigkeit im Geringsten zu nahe zu treten, sich ersparen lassen, ganz beachtungswerth, da eine Ersparniss von 20—30 % des Verbrauchs an Brennmaterial, bei irgend einem etwas bedeutenden Hotel, wohl dem Gehalt des Oberkochs gleich kommen kann.

Das Kochen auf Gussplatten, die indirecte Einwirkung des Feuers auf die Casserollen, schont dieselben und erleichtert die Reinhaltung; die eingelassenen Kochgeschirre sind weniger leicht rein zu halten und im Betrieb schwerfälliger, da das Ein- und Ausheben der Gefässe beim Feuern und das Abstellen mit der russigen Unterfläche viel umständlicher ist, als einfaches Hin- und Herschieben.

Wie früher bemerkt, verlangt die Kochkunst die Möglichkeit bald eines schnellern oder langsamern Kochens, Röstens, Bratens oder Dämpfens, und bedarf es hiezu auch verschiedener Einrichtungen. Ob der Drehspiess langsam oder rasch gedreht wird, dem Feuer näher oder ferner steht; ob eine Speise auf einem Kochherd oder Windofen gekocht, gebraten oder gedämpft werden soll; ob eine Prussienne durch gute Zugrichtung die Zubereitung eines Gerichts ohne unangenehmen Geruch möglich macht, sind alles Beurtheilungen, welche von einem tüchtigen Koch verlangt werden dürfen.

Die erste Bedingung einer guten Küchenordnung ist Reinlichkeit der Küche und der Nebenräume sowohl, als der Utensilien und der Personen. In dieser Richtung kann kaum zu weit gegangen werden, so wenig als in Bezug auf richtige Ordnung. Ein tüchtiger Chef de cuisine, der seine Stellung kennt, wird nicht erst Morgens 9 oder 10 Uhr in die Küche kommen, sondern vor seinem Ausgange auf den Markt wird er sich persönlich überzeugen, ob in Bezug auf Reinigung und Lüftung der verschiedenen Räume,

die richtige Instandstellung und Ordnung der Geschirre und Küchenutensilien, des Anfeuerns etc. seine Anordnungen gehörig befolgt werden.

Wenn der Koch vielleicht nur einen Theil der Einkäufe, wie z. B. Fleisch und Fisch besorgt und Gemüse, Spezereien durch andere Personen angeschafft werden, oder der Koch nur die Auswahl zu treffen hat, so wird er sich dennoch sowohl über die sämmtlichen Marktverhältnisse, Zufuhr, Vorrath als auch über die Qualität und den Preis der Lebensmittel unterrichten. Es kann einem Koch nicht gleichgültig sein, welche Waare und zu welchem Preis ihm dieselbe geliefert wird; ebensowenig, ob er sich auf reichliche und regelmässige Zusendung verlassen kann, oder ob es nothwendig wird, bestimmte Gelegenheiten zu benutzen und einen verhältnissmässig grossen Vorrath anzulegen, weil man die Gefahr vermeiden will, in einem gegebenen Augenblick ohne die nothwendigen Lebensmittel zu sein. Es ergibt sich daraus von selbst, dass die Beschaffenheit der Speisekammern, Vorrathsräume und Eisbehälter sowohl, was ihre Grösse und Ausdehnung anbelangt, als auch ihre Trockenheit und Kühle in Betracht gezogen werden müssen. Da ganz frisch geschlachtetes Fleisch von einzelnen Thieren oder für bestimmte Gerichte nicht zweckmässig ist*), während im Allgemeinen sämmtliche Provisionen, besonders aber Fische und Wild, nie frisch genug sein können, so hat der Koch darnach seine Eintheilung zu treffen; er wird ferner dafür sorgen, dass die Lebensmittel möglichst früh in die Speisekammern und die Küche gelangen, und nicht dem directen Sonnenlicht ausgesetzt sind: die Erfahrung hat ihn gelehrt, dass viele Lebensmittel, besonders Fleisch und Fische, leichter einen höhern Grad von Wärme einen ganzen Tag lang aushalten können, ohne grossen Schaden zu nehmen, sofern dieselben nur dem unmittelbar schädlich wirkenden Einfluss der Sonne oder der Feuchtigkeit entzogen wurden: eine Rücksicht, welche viel zu wenig beachtet wird und mehr Schaden verursacht, als gewöhnlich angenommen wird. Sieht man doch nur zu häufig noch in vielen Städten die Fleischerknechte am späten Vormittag das Fleisch, entweder gar nicht oder nur schlecht verhüllt, der Sonne ausgesetzt, durch die Strassen tragen oder fahren; solches Fleisch hat in wenig Stunden seine Schmackhaftigkeit grösstentheils eingebüsst, abgesehen von der Gefahr, dass dasselbe durch Maden etc. in oft unglaublich kurzer Zeit gänzlich unbrauchbar wird.

---

*) Im berühmten Fifth Avenuehotel (New-York) befindet sich unter einem Eiskeller, welcher nahezu 3000 Centner Eis hält, ein Eishaus für grössere Quantitäten Fleisch, welches immer einige Zeit in dieser eisigen, jedoch vollständig trockenen, Temperatur aufbewahrt wird, bevor es, je nach Bedarf, in die eigentliche Speisekammer des Hotels gelangt. Das Fleisch erhält dadurch eine sonst kaum erreichbare Zartheit und Schmackhaftigkeit.

Der Koch wird ferner seine Aufmerksamkeit der bestmöglichen Eintheilung und Verwendung der Batterie (Casserollen, Pfannen etc.) zuwenden. Es ist klar, dass in einem Hotel für eine entsprechende genügende Anzahl von Casserollen und andern Utensilien gesorgt sein muss, wie es sich z. B. beim allgemeinen Hotelinventar Seite 131 zeigt, denn eine zu geringe Zahl erschwert die Arbeit ungemein und ist doch nicht billiger, indem häufiges Scheuern und Fegen nicht nur dem Kupfer, sondern besonders auch der Verzinnung schadet, welche rasch abgenutzt und desshalb erneuert werden muss.

Es soll damit nicht gesagt sein, dass der Verbrauch vieler Casserollen die Tüchtigkeit eines Kochs beweise: Im Gegentheil. Je weniger Casserollen nöthig werden, ohne der Vorzüglichkeit der Zubereitung der Speise zu nahe zu treten, um so weniger Abnutzung und weniger Arbeit; denn, wenn es auch unbedingt nothwendig ist, eine vollständige, gut geordnete Batterie zu haben, und die Zubereitung einzelner Gerichte die Anwendung mehrerer Casserollen erfordert, so kann andrerseits dem Unfug vieler Köche nicht scharf genug entgegengetreten werden, welche ohne allen Grund und Ursache, aus Unordentlichkeit oder Unverstand, sich ein Vergnügen daraus machen, möglichst viel Geschirr zu beschmutzen. Es gibt kopflose Köche, welche z. B. nie wissen, wie sie ein Gericht anrichten wollen und desshalb nie mit der ersten Schüssel das Richtige treffen: Sie verlieren Zeit, die Speisen gewinnen Nichts an Vorzüglichkeit; Arbeit und Abgang an Geschirr wird vergrössert, das Spühlküchenpersonal wird missmuthig, desshalb auch hier sehr oft: Kleine Ursachen, grosse Wirkungen. — Das Verzinnen des Kupfergeschirrs ist gehörig zu controliren; der Koch wird nicht dulden, dass schadhafte oder abgenutzte Casserollen in Gebrauch kommen und jedenfalls dafür sorgen, dass Kupfer nie zur Aufbewahrung von Speisen dient, für welche vorzugsweise reines Steingut, theilweise auch Holzschüsseln verwendet werden.

Während der Arbeit soll möglichste Ruhe herrschen und so viel immer möglich auf Reinlichkeit gehalten werden; Wasser ist desshalb nicht zu sparen, und sollte eine Vorrichtung zum Händewaschen in der Nähe sich vorfinden. Die weisse Kleidung und Kopfbedeckung wird ebensosehr aus Reinlichkeitsgründen, als aus Rücksicht auf die Hitze beibehalten.

Die zum Kochen nöthigen Anrichtlöffel, Schaumlöffel, Passoirs etc. sollen wo möglich ihren Platz beim Herd selbst haben und immer rein gehalten sein. Die Gewohnheit vieler Köche, mit Casserollen und Anrichtlöffeln in der Küche hin- und herzulaufen, trägt zur Reinlichkeit nicht sehr bei; aus diesem Grunde soll der Anrichttisch in entsprechender Nähe des Herdes sein, und ist derselbe zweckmässig einzurichten und genügend gross zu halten.

Der eine Theil, auf welchem die Schüsseln zu stehen kommen, wird oft mit einer Wärmplatte versehen, damit die Speisen gehörig warm bleiben, während ein anderer Theil, der zum Zerlegen benützt wird, einer besonders festen Unterlage bedarf.

In neuerer Zeit werden oft Kochherde construirt, welche oberhalb der Feuerplatte, in ungefähr 6' Höhe vom Boden, ein eisernes Gitterwerk haben, an welchem die nöthigsten Geräthschaften aufgehängt oder aufgelegt werden können; es ist diess eine sehr bequeme Einrichtung, welche in frühern Zeiten bei den gemauerten Kaminschössen zuerst ihre Anwendung gefunden hatte; allein die Zukunft muss erst noch lehren, ob dieselbe nicht auf Kosten der Reinlichkeit und Ordnung zu theuer erkauft wird.

Die zum Kochen nöthigen Spezereien, Butter, Eier u. s. w. werden häufig der Küchenhaushälterin zum Aufbewahren zugetheilt; die besondern Umstände und Einrichtungen der Küche und ihrer Nebenräume, die mehr oder minder strenge Controle, welche über den Verbrauch geübt werden soll, das mehr oder minder grosse Vertrauen in die Sparsamkeit des Kochs bedingen ein Verhältniss, welches in vielen Küchen öfters zu recht unangenehmen Reibereien führt. Dass ein Chef, der seiner Aufgabe sich gewachsen fühlt und auf das Zutrauen seines Prinzipals Anspruch machen darf, nicht gern wegen jedem Ei oder Loth Butter an eine Haushälterin gelangt, ist selbstverständlich; gleichzeitig kann es ihm jedoch nur angenehm sein, wenn er durch strenge Ordnung in seinem Bestreben unterstützt und seine eigene Beurtheilung des Verbrauchs erleichtert wird. Es liegt demnach der Fehler gewöhnlich weniger in den betreffenden Bestimmungen selbst, als in der Art und Weise, wie dieselben ausgeführt werden; schwerlich jedoch wird durch ein knappes Verfahren ein verschwenderischer Koch zur Sparsamkeit angehalten werden können, wenn ihm nicht von Seite des Wirthes oder der Wirthin daneben durch überlegene Kenntniss in der Kochkunst das Unsinnige seines Verfahrens nachgewiesen werden kann. Andrerseits kann auch der tüchtigste Koch nicht mit blossem Wasser eine feine Küche liefern, und ist eine schablonenmässige Behandlung nur zu häufig unzweckmässig.

Diese Eintheilungsfrage ist eine der schwierigsten im ganzen Küchendepartement. Wie viele sogenannte tüchtige Köche sind im Grunde nichts Anderes als rücksichtslose Verschwender, welche ohne irgend einen Vortheil für ihre Kochkunst bedeutende Summen wegwerfen*). Solche Leute müssen

*) Wie häufig sieht man (um nur ein Beispiel anzuführen) Köche, Butter in eine Pfanne werfen, ohne das nöthige Quantum zu berücksichtigen. Ist die Butter zerflossen und findet der Koch nun selbst, er habe zu viel derselben in der Pfanne, so wird die letztere einfach etwas gehoben und die überflüssige Butter in's Feuer gegossen. Gewiss ein billiges Brennmaterial?

gewöhnlich erst durch bittere Erfahrungen im eigenen Geschäfte die Richtigkeit und Tragweite von Bemerkungen einsehen lernen, welche sie früher spöttisch und hochtrabend als kleinlich zurückgewiesen haben. Der wirklich tüchtige Chef de cuisine wird immer bedenken, dass die Küche nur ein Theil eines Hotelgeschäfts ausmacht, und dass gerade bei der Bedeutung dieser Abtheilung eine fortwährende Rücksicht auf den ganzen Geschäftsbetrieb unbedingt nothwendig ist, soll er seine Pflicht gehörig erfüllen können. Nur zu oft hört man Köche über ihre eigene Administration in einer Weise sprechen, welche von vornherein eine beschränkte Auffassung kennzeichnet und beweist, dass die Ansicht, das Hotelgeschäft sei ihrer Küche halber und nicht die Küche als ein Theil des Hotels aufzufassen, noch sehr häufig vertreten ist.

Beispielshalber sei erwähnt, dass die Speisekammercontrole, von welcher hier zwei Schema's mitgetheilt werden, in ihrer Durchführung in verschiedenen Hotels von den tüchtigsten Chefs de cuisine mit Freuden begrüsst wurde, weil sie darin ein ausgezeichnetes Mittel eigener Uebersicht und eigener Beurtheilung ihrer Sparsamkeit und Eintheilungskunst fanden. Die Köche dagegen, welche diese Einrichtung nur mit Widerstreben annahmen und darin ein Misstrauensvotum erkennen wollten, haben sich durchschnittlich als untergeordnete Kräfte erwiesen.

## Formular I einer Speisekammercontrolle.

| Fol. 47. Monat Juli 23. *Geflügel, Fische und Wildpret* | | | | | Monat Juli 24. Fol. 48. *Geflügel, Fische und Wildpret* | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Namen der Lieferanten | Zahl | Eingegangen | Zahl | Bestand 9 Uhr Abends | Namen der Lieferanten | Zahl | Eingegangen | Zahl | Bestand 9 Uhr Abends |
| Häslin | 2 | Fasanen | 4 | Rebhühner | Häslin | 14 | Hühner | 12 | Hühner |
| « | 24 | Hühner | 16 | Hühner | « | 1 | Truthahn | 4 | Enten |
| « | 12 | Enten | 9 | Enten | « | 6 | Enten | 8 | Tauben |
| « | 15 | Pfd. Reh | 3 | Pfd. Reh | « | 12 | Tauben | 8 | Pfd. Lachs |
| Krämer | 10 | « Lachs | 6 | « Lachs | Krämer | 15 | Pfd. Lachs | 4 | « Hecht |
| « | 20 | « Hecht | 8 | « Hecht | « | 10 | 1 Steinbutte | 2 | « Aal |
| « | 12 | « Seezungen | 4 | « Seezungen | « | 6 | « Aal | 4 | « Ferras |
| | | | 10 | « Ferras | | | | | |

## Formular II einer Speisekammercontrolle.

Juli. Fol. 47.

### Eingang.

| Datum | Rindfleisch<br>Ochsenfleisch | Kalbfleisch | Hammelfleisch | Schweinefleisch | Geflügel | Wildpret | Fische |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 23 | 1 Lendenstück<br>1 Viertel<br>2 Zungen<br>12 Pfd. Rindfleisch | 2 Rippenstücke<br>1 Kopf<br>2 Leber<br>6 Brieschen | 1 Keule<br>2 Rippenstück<br>12 Nieren | 2 Schinken<br>1 Rippenstück | 2 Fasanen<br>24 Hühner<br>12 Enten | 15 Pfd. Reh | 10 Pfd. Lachs<br>20 Pfd. Hecht<br>12 Pfd. Seezunge |
| 24 | 2 Hochrücken<br>1 Filet<br>20 Pfd. Rindfleisch | 2 Hochrückenstück<br>4 Brieschen<br>2 Hirn, 4 Leber | 1 Rippenstück<br>4 Nieren | | 6 Enten<br>14 Hühner<br>1 Truthahn<br>12 Tauben | | 15 Pfd. Lachs<br>10 Pfd. Steinbutte<br>6 Pfd. Aal |

Juli

### Bestand der Speisekammer.

Fol. 47.

| Datum | Rindfleisch | Kalbfleisch | Hammelfleisch | Schweinefleisch | Geflügel | Wildpret | Fische |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 23 | 2 Hochrücken (Rippenstücke)<br>1½ Filet<br>1 Rindzunge<br>6 Pfd. Rindfleisch | 1 Rippenstück<br>½ Kopf<br>2 Brieschen | 1 Rippenstück<br>8 Nieren | 1¼ Schinken<br>½ Rippenstück | 16 Hühner<br>9 Enten<br>4 Rebhühner | 3 Pfd. Reh | 6 Pfd. Lachs<br>8 Pfd. Hecht<br>4 Pf. Seezungen<br>10 Pfd. Ferras |
| 24 | 1½ Hochrücken<br>1 Filet<br>1 Zunge | 1½ Hochrückenstück<br>2 Brieschen | ½ Rippenstück<br>6 Nieren | ½ Schinken | 12 Hühner<br>4 Enten<br>8 Tauben | | 8 Pfd. Lachs<br>4 Pfd. Hecht<br>4 Pfd. Ferras<br>2 Pfd. Aal |

*Anmerkung, welche laut obiger Controlle den Verbrauch am 24. Juli nachweist.*

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 2½ Pf. Hochrücken<br>1½ Pfd. Filet<br>26 Pfd. Rindfleisch | 1½ Hochrücken<br>4 Brieschen<br>2 Hirn<br>4 Leber<br>½ Kopf | 1½ Rippenstück<br>6 Nieren | ¾ Schinken<br>½ Rippenstück | 18 Hühner<br>11 Enten<br>1 Truthahn<br>4 Rebhühner<br>4 Tauben | 3 Pfd. Reh | 13 Pfd. Lachs<br>10 Pfd. Steinbutte<br>4 Pf. Seezungen<br>4 Pfd. Aal<br>4 Pfd. Hecht<br>6 Pfd. Ferras |

Formular I bezieht sich nur auf eine Controlle von Geflügel, Fisch und Wildpret, während Formular II umfassender ist. Letzeres Formular ist derart geordnet, dass Eingang und Bestand der Speisekammer auf dem gleichen Folio sich wie Soll und Haben anderer Bücher gegenüberstehen und eine Folioseite jeweilen 7 Tage = einer Woche umfasst.

Beim Einkauf der für die Küche nöthigen Produkte sehe man immer auf beste Qualität; der Preisunterschied ist gewöhnlich kleiner als der Unterschied im innern Werthe der betreffenden Lebensmittel. Genaue und gründliche Kenntnisss der verschiedenen Victualien, sowie der Bedürfnisse des Geschäfts ist natürlicherweise vorauszusetzen. Die Feststellung einer gewissen Tagesordnung, sowie der Speisezettel wird gewöhnlich vom Chef de cuisine in Uebereinstimmung mit dem Prinzipal oder der Wirthin gemacht und die Resultate in ein besonderes Buch verzeichnet — das Menübuch.

Bei der Feststellung der Tagesordnung, des Speisezettels oder der Speisekarte ist in erster Linie das Land, die Sitten und Gewohnheiten des Platzes, zweitens der Betrieb des Geschäfts und seine Anforderungen, drittens die verschiedenen Jahreszeiten zu berücksichtigen. Es darf als allgemein bekannt angenommen werden, dass jedes Land eine eigene Küche führt, d. h., dass nicht nur die Wahl der Speisen, sondern auch ihre Zubereitung in jedem Land eine andere ist. So sehen wir den Amerikaner den Hauptwerth auf ein sehr reichhaltiges Frühstück setzen, bei welchem Thee und Caffee, sowie Wein, Bier und Liqueure, Eier-, Fleisch-, Fisch-, Mehlspeisen und Früchte aller Art mitwirken. Das Diner, gewöhnlich erst Abends eingenommen, ist wohl etwas mehr mit schweren Fleischspeisen bedacht, aber selten reichhaltiger als das Frühstück. Der Engländer nimmt das Frühstück mit Eierspeisen, Fleisch oder Fisch; um die Mittagszeit geniesst er eine kleine Erfrischung, Lunch, aus einer Schnitte kalten Bratens, oder nur Käse und Brod bestehend, mit einem Glas Bier, und Abends besteht sein Diner in einfachster Weise aus wenigen Gerichten, welche meistens in einem Braten mit im Dampf oder Wasser gekochten Kartoffeln und Gemüse, Käs und Brod ihre Zusammenstellung finden, worauf später noch ein einfacher Thee folgt.

Der Franzose liebt ein leichtes Gabelfrühstück aus Eier- und Fleischspeisen und Gemüsen bestehend; Caffee geniesst er gewöhnlich als Nachtisch beim Frühstück wie beim Diner und stimmt hierin mit dem Italiener überein, bei welchem überdiess die Suppen und Zwischengerichte sich einer besonderen Gunst erfreuen.

Deutsche, Schweizer, Oesterreicher halten sich an einfaches Frühstück, Caffee oder Thee mit Brod und Butter und allenfalls noch Honig, letztern besonders in der Schweiz. Die Hauptmahlzeit bildet das Mittagessen, welches auch gewöhnlich in die Mitte des Tages verlegt wird und regelmässig mit einer Suppe beginnt, der sich die verschiedenen Gerichte anschliessen, unter denen jedoch selten eine Mehlspeise mangelt. Dem entsprechend wird Abends noch einmal eine solide Mahlzeit gehalten, wozu öfters noch ein Kaffee mit Zubehör (Jause) in der Zwischenzeit kommt.

Der Russe, soweit er sich nicht an die französische Küche hält, legt den Hauptwerth auf den Thee, der zu jeder Tageszeit genossen wird. Die russische Küche zeichnet sich überdiess noch besonders durch die mannigfachsten kalten Gerichte und kalten Suppen aus.

Diese Eigenthümlichkeiten der verschiedenen Lebensweise sind jedoch durchaus nicht scharf begrenzt, obgleich die klimatischen Verhältnisse im Allgemeinen von Einfluss dabei sind, indem kältere und feuchtere Gegenden

einen grössern Consum von Fleischspeisen erlauben, als südliche Klimate, wo eine leichtere, mehr nur vegetabilische Kost zweckmässiger erscheint. Der gesteigerte Verkehr, das Reisen selbst, hat eine unendliche Zahl von Veränderungen, Vermischungen herbeigeführt, sodass es je länger je schwieriger werden dürfte, von einer spezifisch französischen, englischen oder Wiener- und Hamburgerküche zu sprechen, eine Eintheilung, welche überdiess auf die Gewohnheiten oder die Nationalität des einzelnen Individuums gar keinen Bezug hat. Nicht nur sind die Stellungen und Mittel jedes Einzelnen sehr verschieden, auch der Geschmack prägt sich oft ohne jede Rücksicht auf Klima oder Nationalität aus. Aus diesem Grunde würden die Hotels eine ziemlich schwierige Aufgabe mit ihrer Küche zu lösen haben, wenn die schmackhafte Zubereitung einer Speise von der Annahme einer bestimmten Küche (im Sinne der Kochkunst) abhängig wäre. Die Hauptschwierigkeit liegt mehr in der Beschaffung der entsprechenden Lebensmittel und der Möglichkeit, durch die Wahl und Zusammenstellung der Gerichte dem Geschmacke der Mehrzahl der Gäste zu entsprechen, ohne dem wirklichen Nährwerth der Speisen irgendwie zu schaden. Dieses Bestreben hat in den Eintheilungen der Speisezettel für die gemeinschaftlichen Essen, die Tables d'hôtes, seinen Ausdruck gefunden, obgleich auch da noch ziemliche Unterschiede nachweisbar sind. Bei Einzelmahlzeiten kann natürlicherweise dem Geschmack des Einzelnen mehr Rechnung getragen werden, sofern seine Wünsche überhaupt ausführbar sind. So wird es z. B. keinem vernünftigen Reisenden einfallen, im Innern der Schweiz oder in Süddeutschland Meerfische im Sommer in gleicher Vorzüglichkeit zu erwarten, wie in einer Seestadt.

In England, in einem ächt englischen Hotel, wo gekochtes Rindfleisch vielleicht im Jahr einmal vorkommt, wird das Verlangen nach einer deutschen Fleischsuppe nur mit Schwierigkeit befriedigt werden können, da der Engländer seine schweren scharfen Suppen nur im Winter zu geniessen pflegt.

Der tüchtigste Koch wird Schwierigkeiten haben, ein Roastbeef, wie man es in England oder Hamburg findet, oder Hammelfleisch wie die Southdownschafe es liefern, zuzubereiten, sofern er nicht die gleiche Qualität Rohmaterial zur Verfügung hat.

Vergleicht man die Speisezettel für die Tables d'hôtes im Allgemeinen, so findet man in England, sofern dort überhaupt gemeinschaftliche Mahlzeiten in Betracht kommen, die einfachste Einrichtung.

Ein oder mehrere grosse Stücke Fleisch, meistens gebraten, sammt Kartoffeln und Gemüse, Fisch, Geflügel oder Wild stehen dem Gaste zur Verfügung, der nach Belieben von dem einen oder andern Stück verlangt,

bis er satt ist. Entweder übernimmt der Vorsitzende oder auch einzelne Gäste die Mühe des Zerlegens, oder .die Stücke werden auf Wärmplatten auf einem Nebentische (Sideboard) vom Buttler (Hausmeister) zerlegt und werden die verlangten Stücke dem Gaste direct auf dem Teller überreicht. Die geringe Anzahl der Gerichte und die einfache Zubereitung bedingt vorzügliche Qualität des Fleisches und besondere Aufmerksamkeit beim Braten.

In Frankreich, Deutschland, Schweiz, Italien etc., soweit überhaupt Tables d'hôtes eingeführt sind, werden die Speisen der Anzahl der Gäste entsprechend zerlegt und auf Schüsseln der Reihe nach den Gästen dargeboten. Von dem Zerlegen der Gerichte im Speisesaal, wie diess früher allgemein gebräuchlich war, kommt man je länger je mehr zurück und nimmt man diese Operation, das Tranchiren, gewöhnlich in der Küche selbst vor. — Bei einer grossen Anzahl Gäste verzögerte das Zerlegen im Speisesaal die Bedienung und wurden die Speisen häufig kalt herumgeboten; zudem war der vermehrte Dampf und Geruch der Speisen, sowie das unvermeidliche Geräusch beim Zerlegen keine besonders angenehme Zugabe, wenn andrerseits die oft staunenswerthe Geschicklichkeit einzelner Wirthe oder Oberkellner im Zerlegen die Aufmerksamkeit der Gäste erregen konnte.

In Norddeutschland enthält das Menu (der Speisezettel) gewöhnlich zuerst den Namen der Suppe; dann kommt der Fisch; hierauf das Hauptfleischgericht (la grosse pièce); nachher ein oder zwei Gemüse, jedes mit Beilage, eine oder zwei Zwischenspeisen (Entrées), Braten mit Salat und Compote, die Mehlspeisen und der Nachtisch.

In Mittel- oder Süddeutschland wird häufig nach der Suppe zuerst das Rindfleisch servirt und der Fisch als Zwischenspeise (Entrée) behandelt.

Die französische Einrichtung, welche in Frankreich, Belgien, Süddeutschland, der Schweiz und Italien gebräuchlich ist, schliesst sich mehr der norddeutschen Manier an; nur fallen die Gemüse sammt Beilagen als besondere Gerichte vor den Entrée's, sowie die Compote zum Braten weg, da das Gemüse nach dem Entrée allein oder mit Beilage servirt und die Compote als Beilage zur Mehlspeise angesehen wird.

In Italien servirt man vor der Suppe öfters noch kleine appetitreizende Gerichte (hors d'œuvres), welche auch zuweilen als Beilage zum Hauptstück, (Relevé, grosse pièce) erscheinen.

Der Amerikaner (Vereinigte Staaten Nordamerika's), der zu Hause keine Table d'hôte kennt, liebt es, die nach der Karte bestellten Gerichte, mehr gleichzeitig auf den Tisch zu seiner eigenen Auswahl und Zusammenstellung

zu erhalten, und theilt seine Mahlzeit häufig in zwei Gänge (Service) ein. Es findet sich hierin ein Anklang an die altfranzösische Manier der verschiedenen Service vor; sie findet gegenwärtig noch in England, freilich mit einiger Abänderung, ihre Anwendung bei grossen Diners und Banquetten.

Es wird da bei solchen festlichen Anlässen die ganze Anzahl Schüsseln (Gerichte eines Ganges) gleichzeitig aufgetragen und so lange stehen gelassen, bis sämmtliche Anwesende sich nach Belieben von einer oder mehreren Speisen bedient haben, worauf der erste Gang durch den zweiten ersetzt wird. Zwischen den beiden Services tritt eine längere Pause ein, welche gewöhnlich zu den ersten obligaten Reden und Toasten benutzt wird. Bei der alten französischen Manier ging man mit dem gleichzeitigen Auftragen vieler Gerichte nicht so weit, schon aus dem Grunde, weil das Stehenbleiben der mannigfachen Speisen dieselben erkalten liess und eine grosse Auswahl nur scheinbar war, da es nicht möglich ist, so vielen Gerichten gleichzeitig gerecht zu werden. Die gute französische Küche brachte eine Auswahl der Speisen innerthalb kleinerer Gänge, welche wohl eingesetzt, aber dann sofort wieder ausgehoben und gleichzeitig herumgeboten wurden. Die weitere Ausführung dieser verschiedenen Eintheilungen wäre Aufgabe eines Kochbuches oder vielmehr einer Geschichte der Kochkunst*).

Es ist einleuchtend, dass für den regelmässigen Hotelbetrieb, bezüglich der Küche, im Allgemeinen das Gleiche gilt, was früher bei den Anordnungen der Tafel bemerkt wurde: Man halte sich an Reinlichkeit, schmackhafte gute Küche und einfaches Arrangement, insofern als sich eine wirklich gut geführte Küche in jeder Ausführung einer Speise geltend machen soll.

Für den Gast ist es gewöhnlich ein sehr unangenehmes Gefühl beim Abendessen, sowohl in der Ordnung und Reinlichkeit des Tisches als in der Schmackhaftigkeit und dem Dressiren (Anrichten und Auftragen der Speisen auf die Schüsseln) der Speisen einen bedeutenden Unterschied gegen das glänzend ausgestattete Mittagsmahl zu finden. In einer gleichmässigen Durchführung liegt ein Hauptverdienst eines tüchtigen Kochs, der nie gestatten

*) Die wirklich gute und ächt französische Küche (Kochkunst) stellt, im Widerspruch mit der allgemein verbreiteten Ansicht, den Grundsatz auf, dass auch durch die mannigfaltigste Zubereitung der Originalcharakter einer Speise nicht verändert werden darf. Die reine französische Küche kennt den Mischmasch, den man ihr häufig unterschieben will, nicht und lässt auch bei reichster Austattung und complicirtester Anwendung der grossen und combinirten Saucen dem eigentlichen Kern des Gerichtes seine volle Geltung. Ihren Werth und ihre Berühmtheit verdankt sie gerade dieser Bedingung, sowie der Fähigkeit, anderwärts wenig beobachtete Nahrungsmittel durch gute Zubereitung sich dienstbar zu machen.

wird, dass irgend eine Speise der Küche enthoben werde, von welcher er sich nicht persönlich überzeugt hat, dass dieselbe auf's bestmögliche zubereitet worden sei. Ist auch die Ausstattung natürlicherweise immerhin vom festgesetzten Preise abhängig, so gibt es doch so viele wenig oder Nichts kostende Kleinigkeiten beim Anrichten, welche jeder einzelne Gast als eine Aufmerksamkeit des Kochs auf sich bezieht und sich derselben freut.

Diese materielle Stimmung findet ihren Ausdruck auch bei den idealst angelegten Naturen, denen es sicher nicht gleichgültig ist, ob sie eine Cotelette, halbverbrannt in schlechtem Fett schwimmend, auf einer schmutzigen Schüssel vorgesetzt erhalten oder ob fragliches Rippenstück schon beim Auftragen durch schöne Farbe und Garnirung recht appetitreizend wirkt.

Was das Speisen nach der Karte anbelangt, so bietet diese Aufgabe der Küche in vielen Hotels ziemliche Schwierigkeiten, weil am Rhein und der Schweiz, besonders im hohen Sommer, die Gäste sich oft in grosser Zahl gleichzeitig zusammenfinden und die Zubereitung einer Menge einzelner Gerichte natürlicherweise mehr Zeit in Anspruch nimmt, als die Geduld des Publikums zu bewilligen geneigt ist. Bei den Vorurtheilen der Reisenden ist bereits auf diesen Punkt aufmerksam gemacht worden; was den Koch anbelangt, so lässt sich diese Aufgabe immerhin ebenso leicht lösen, als es in Wien oder Paris in den grossen Restaurationen der Fall ist. Der Chef de cuisine verständige sich mit dem Vorstand der Speisesäle, damit die Speisekarte wirklich vorhandene Gerichte aufweist, sorge für eine gute, jedoch nicht unmässig ausgedehnte Auswahl; besonders jedoch sei ein vernünftiges Vorarbeiten seine Hauptsorge, und ist der Chef desshalb von dem jeweiligen oder muthmaasslichen Verkehr in Kenntniss zu setzen. Dass eine gehörige Instruktion der Kellner gleichfalls von grosser Wichtigkeit ist, wurde früher betont.

Eine theilweise Annahme des englischen Restaurationsprinzips erscheint bei irgendwelchem bedeutenden Verkehr sehr zweckmässig, weil es eine sehr rasche Erledigung einer Menge Aufträge in einer alle Theile befriedigenden Weise gestattet. So wird ein Chef de cuisine, der auf durchschnittlich 200—300 Portionen per Abend rechnen kann, eine Anzahl Cotelettes und Filets zuschneiden, Fisch und Geflügel dressiren; allein ausserdem wird er auf die bestimmte Stunde vielleicht ein grosses Stück Roastbeef, eine Hammelskeule, ein ganzes Filet etc. bereit halten, in der Weise, dass immer wenigstens ein Theil davon sich im garen Zustande befindet, was bei irgend welcher Aufmerksamkeit leicht möglich wird. Dadurch kann einem ersten Anlauf und unvorhergesehenen Bestellungen rasch und leicht entsprochen

werden, und sollten nicht alle diese Fleischstücke verwendet werden können, so bedarf man in einem Hotel fortwährend kalter Fleischspeisen. Die Furcht vieler Gäste vor aufgewärmten Speisen ist, besonders in der hohen Saison, als eine ungerechtfertigte zu bezeichnen, indem jeder irgendwie rationelle Betrieb das Aufwärmen von Speisen ausschliesst; erstens kann dasselbe schon mit Rücksicht auf die Zufriedenheit seiner Gäste nicht im Interesse des Wirthes liegen, und zweitens findet sich für kalte Speisen oder Reste viel zweckmässigere und bessere Verwendung.

Bei den steigenden Preisen der Lebensmittel darf wohl auch die Frage aufgeworfen werden, ob nicht dem Interesse des Wirthes sowohl, als den Wünschen einer grossen Anzahl Reisender entsprochen würde, durch Einführung eines einfachen bürgerlichen, aber immerhin schmackhaften Mittagmahles für einen geringern Preis. Die reicher besetzte und besser bezahlte spätere Table d'hôte würde Nichts dabei verlieren.

Jedermann, ohne Ausnahme, hält auf ein gutes Bett; allein anders verhält es sich mit den Anforderungen an die Küche, denn wenn auch eine schmackhafte Zubereitung der Speisen von allen Gästen erwartet wird, so sind doch die grossen Diners nicht Jedermann angenehm noch zuträglich.

Eine Table d'hôte, an welcher Suppe, zwei Sorten Fleisch mit Beilage und Gemüse und eine Mehlspeise geboten und so lange servirt würde, bis alle Gäste sich sattsam bedient hätten, fände vielleicht auch in Hotels ersten Ranges genügenden Anklang, besonders wenn der Preis in entsprechender Weise festgestellt werden könnte.

Die richtige Verwerthung der gegebenen Arbeitskräfte ist Sache des Oberkochs (Chef de cuisine), die Bestimmung der Anzahl der hülfeleistenden Personen dagegen bleibt in den meisten Fällen dem Wirthe selbst vorbehalten, indem seine Erfahrung mit Bezug auf den Geschäftsbetrieb weiter reicht, als diejenige eines vielleicht erst kurz zuvor in Thätigkeit getretenen Koches. Hat jedoch der Chef de cuisine mehrjährige Erfahrung und volles Vertrauen erworben, so ist es, besonders in grossen Hotels, für den Wirth eine grosse Erleichterung und für den Chef de cuisine eine Autoritätsvermehrung, wenn ihm bezüglich Anstellung seiner direct Untergebenen grössere Vollmacht ertheilt werden kann; natürlich übernimmt er damit gleichzeitig auch eine grössere Verantwortlichkeit. Es kömmt öfters vor, dass ein Wirth seinem Oberkoch, zu dem er volles Vertrauen hegen kann, eine bestimmte Summe für das gesammte Küchenpersonal auswirft und es ihm dann überlässt, sich einzutheilen, wie er will und kann, wobei allfällige Ersparnisse dem Chef selbst zufallen. Zwei tüchtige Köche leisten mehr,

kosten weniger und bewegen sich freier, als vier untaugliche Personen, und kann die Leistungsfähigkeit eines Unterkochs von einem tüchtigen Koch ebenso gut, wenn nicht besser, beurtheilt werden, als vom Prinzipal selbst. Was die Beaufsichtigung und Anleitung allfälliger Kochlehrlinge anbelangt, so gilt vom Koch das Gleiche, was vom Oberkellner gesagt wurde. Die leider noch sehr häufig vorkommende Rücksichtslosigkeit eingangenen Verpflichtungen gegenüber kann nicht scharf genug getadelt werden und rächt sich oft schwer.

Selbstverständlich ist die Durchführung der Reinlichkeit und Ordnung auf alle zur Küche gehörigen Räume zu verstehen; der Chef de cuisine wird desshalb auf gleich strenge Pünktlichkeit und Ordnung in der Patisserie, wie in der Speisekammer halten und sich für die Verhältnisse der Spühlküche u. s. w. ebenfalls interessiren. Wo ein abgeschlossener Hofraum mit freier Luft und laufendem Wasser die Vornahme der weniger reinlichen Arbeiten im Freien gessattet, ist ein Vortheil gesichert, der in geschlossenen Räumen kaum, auch bei der besten Ventilation, erzielt werden kann. Besonders ist auf rasche Abfuhr aller Abfälle und der hauptsächlich im Sommer rasch in Verwesung übergehenden Stoffe zu halten, und sorge man für gehörigen Abzug aller aus den Spühlkesseln aufsteigenden Dämpfe. Da Kupfergeschirr und Porzellan nicht leicht in den gleichen Kesseln gewaschen werden kann, und auch für das Scheuern und Trocknen verschiedene und mehrere Gestelle und Einrichtungen nöthig sind, so wird für diese verschiedenen Verrichtungen besondere Feuerung nothwendig sein, da wohl selten der Kochherd selbst das nöthige und gewöhnlich bedeutende Quantum heissen Wassers liefern könnte. In sehr grossen Etablissements wird jeder dieser Arbeit ein besonderer Raum angewiesen, und wird für ausgedehnte Geschäfte häufig ein Theil der Arbeiten, wie dieselben in der Küche, der Spühlküche, der Patisserie u. s. w. vorkommen, einer, sei es durch Wasser oder Dampf getriebenen, Maschine überbunden, welche gleichzeitig die nöthigen Kräfte zum Wasserpumpen, für die Waschmaschinen und viele andere mechanische Arbeiten liefert.

Was von der Speiseküche gesagt wurde, gilt grösstentheils auch von der Kaffeeküche. Neben den allgemeinen Bedingungen eines rationellen Betriebs ist auch hier der Ankauf guter Provisionen und richtige Verwendung derselben nothwendig, soll die Leistung eine gute und sichere sein. Will man guten Kaffee haben, so muss man eine gute Qualität Kaffeebohnen einkaufen, dieselben richtig und frisch rösten und mahlen und das Sieden sorgfältig überwachen, und trotzdem wird man nie ein angenehmes Getränk

erhalten, wenn aus einer bestimmten Quantität viermal mehr Portionen gemacht werden sollen, als eigentlich zulässig ist. Der Werth einer guten gesunden Milch, gut gebackenen Brodes etc. macht sich ebenfalls geltend, und ist nur zu wünschen, dass die Sorgfalt bei der Ausrüstung des Frühstücks, wie dieselbe in der Schweiz und theilweise Oesterreich angewendet wird, auch in Deutschland, besonders Norddeutschland, Nachahmung finde, da die berechneten Preise doch nahezu auch die nämlichen sind. In vielen englischen Hotels fehlt eine besondere Kaffeeküche, weil in England gewöhnlich Thee getrunken wird und das hiezu nöthige kochende Wasser von der Speiseküche oder von der Bar geliefert werden kann. Diese Bar dient häufig gleichzeitig als Schenkraum und als Office zum Anrichten des Zubehörs zum Frühstück. Grosse Hotels, wie die Eisenbahn- und Actienhotels bedingen natürlicherweise ähnliche Einrichtungen, wie in den Gasthöfen des Continents.

---

## IV. Der Keller.

Wenn im vorhergehenden Kapitel die Wichtigkeit einer gut geordneten Küche und ihr Einfluss auf den Betrieb eines Hotelgeschäfts nachgewiesen wurde, so soll nun gezeigt werden, dass diess nicht viel weniger der Fall mit derjenigen Abtheilung des Hotelbetriebs ist, welche sich mit den Getränken befasst.

Bei der Eintheilung und dem Bau eines Hotels wurden bereits die Hauptbedingungen und Rücksichten angeführt, welche bei Kelleranlagen maassgebend sind. Zuerst bleibt immer die Frage zu entscheiden, ob im Hotel selbst grössere Keller für das Lagern und Aufziehen der Weine nöthig und möglich sind; ob der Consum ein bedeutender sei oder sich mehr nur auf Flaschenweine beziehe; ob ein mehr oder minder ausgedehnter Weinhandel mit dem Betrieb des Hotels verbunden werden solle oder nicht. — Für grosse Anforderungen wird in den wenigsten Fällen der Raum im Hotel ausreichen und finden sich überdiess selten die nothwendigen Bedingungen zur richtigen Anlage von grossen und guten Kellern vereinigt.

Am Rhein, wie überhaupt in weinbautreibenden Gegenden, werden die Weine fassweise, häufig sogar als Most oder ganz junger Wein, gekauft, im Hotel selbst dann behandelt, gezogen und auf Flaschen gefüllt, wie diess in Frankreich, der Schweiz und Oesterreich der Fall ist. In England, Amerika, Norddeutschland dagegen werden die Weine gewöhnlich, bereits in Flaschen gefüllt, vom Weinhändler dem Consum entsprechend in bestimmten Quantitäten bezogen. Ein Kellermeister, d. h. ein mit der Natur, der Entwicklung, der Behandlung und dem Charakter der Weine vertrauter Mann, ist folglich in letzterm Falle überflüssig, und handelt es sich höchstens um eine Person, welche die nöthige Ordnung und Controle durchführt. Die nöthigen Keller bedürfen weder der Höhe noch der Ausdehnung eigentlicher Lagerkeller, obgleich die übrigen Bedingungen, besonders was Temperatur und Trockenheit anbelangt, immer beobachtet werden müssen. Es ist ein Vorurtheil, zu glauben, dass Weine in Flaschen unempfindlich gegen die Einflüsse dieser Hauptbedingungen eines guten Kellers seien, obgleich es richtig bleibt, dass gänzlich reife und kräftige Weine im Allgemeinen weniger empfindlich sind, als unreife oder leichtere. Ausdrücklich soll diess nur im Allgemeinen gelten, denn die Rebensorte, der Boden, auf welchem der Wein gewachsen, der Jahrgang, die Behandlung über einen sehr bedeutenden Einfluss. Fette mastige Weine sind empfindlicher als magere; der eine Weinberg liefert einen haltbaren Wein, während sein Nachbar einen Wein trägt, der zu seiner

Entwicklung die doppelte Zeit braucht, viel öfter abgezogen werden muss und besondere Bedingungen voraussetzt, um zu vollständiger Reife zu gelangen.

Welcher Unterschied schon in der Bearbeitung des Bodens, in der Behandlung der Reben? — Welche Verschiedenheit in dem Einfluss des Klima's, der Sonne, der Kühle der Nächte, Reife und Fröste? — Welche Mannigfaltigkeit im Gehalt an Alkohol, Zuckerstoff, Gerbstoff und Kleber? In Farbe, Blume und Geschmack der Weine? Wie eigenthümlich die raschere oft sprungweise Entwicklung mit den theilweise unerklärlichen Stillständen und Rückschritten? — Wie auffallend die Krankheiten und ihr Verlauf? Wie sonderbar das Verhalten der Weine gegen einander und ihre Beziehungen bei allfälligen Mischungen? — Alle diese Verhältnisse sind nicht nur verschieden nach Lage, Weinstock und Behandlung; sie wechselt fortwährend jedes Jahr nach seinen Witterungsverhältnissen und wechselt auch jeweilen nach dem Alter der Rebe und nach der Ausnutzung des Bodens.

Daraus geht hervor, dass ein Wirth bei aller Vorliebe für diesen Theil seines Geschäfts und trotz dem eifrigsten Studium unmöglich im Stande ist, allen Verhältnissen der verschiedenartigsten Weine und ihrer Entwicklung vollständig zu folgen. Er muss sich damit begnügen, die wichtigsten Sorten seines Umsatzes genau kennen zu lernen und diejenigen, durch die Naturwissenschaft und ihre Erfolge, durch Vernunft begründeten und durch Erfahrung bestätigten Grundsätze des Weinbaues und der Weinerziehung sich anzueignen trachten, welche es ihm ermöglichen, bei jeweiligem Bedarf und Ankauf die vorliegenden Weine richtig zu prüfen und zu beurtheilen. — Dabei kommt freilich der Umstand in Betracht, dass die Beurtheilung eines Weines nicht auf Kenntnissen allein beruht, sondern das Zusammenwirken eines feinen Geruchsinnes und reinen Geschmacks nöthig ist: Mit bestem Wissen und Willen kann nicht jeder Wirth ein Weinkenner werden, weil ihm die natürlichen Bedingungen dazu mehr oder weniger abgehen; ebenso hat der eine Weinkenner nur Verständniss für eine bestimmte Sorte von Weinen oder ist abhängig von der Geschmacksrichtung seines Landes. Der Eine versteht sich auf Rheinweine, ein Anderer auf Bordeaux-, Burgunder-, südeuropäische Weine oder Liqueure u. s. w. Es werden wenige Personen zu finden sein, welche allgemeine Kenntniss und Sicherheit in der Beurtheilung haben, weiss man ja doch aus Erfahrung, wie leicht auch ein tüchtiger Weinkenner durch irgend eine besondere Bedingung, durch einen Zufall, eine aussergewöhnliche Behandlung der Weine getäuscht werden kann.

Bei der Besprechung der Thätigkeit des Oberkellners (Obersaalkellners) ist darauf hingewiesen worden, wie viel verlorene Zeit, besonders der jüngern

Kellner, besser nutzbringend verwendet werden könnte, wenn dieselbe zum Studium solcher Verhältnisse verwendet würde, deren Beurtheilung später an Jeden näher herantritt, welcher sich dem Wirthsfache widmen will und vorwärts strebt. An den nöthigen Anleitungen und Handbüchern ist kein Mangel:

**Kohler**, der Weinstock und der Wein, nebst Supplementheft.
**Pasteur**, Études sur le vin.
**Nessler**, die Behandlung des Weines.
**v. Babo**, Anleitung zur Bereitung und Pflege des Weines.
**Mohr**, der Weinstock und der Wein.
**Hamm**, das Weinbuch.
**Hamm**, Weinkarte von Europa.
**Leuchs**, Weinkunde.
**Hellenthal**, Hilfsbuch für Weinbesitzer.
**Kölges**, Oenologisches Real-Wörterbuch.
**Bronnet**, Bereitung der Rothweine.
**Jullien**, der erfahrene Weinkellermeister.
**Rawald**, das Buch vom Wein.

Von Zeitschriften:

**v. Babo**, die Weinlaube,
**Blankenhorn**, Annalen der Oenologie,

seien hier als empfehlenswerthe Schriften angeführt. Es käme nur darauf an, den jungen Leuten in ihren Mussestunden solche Bücher zugänglich zu machen oder ihr Interesse für diese Frage zu erwecken.

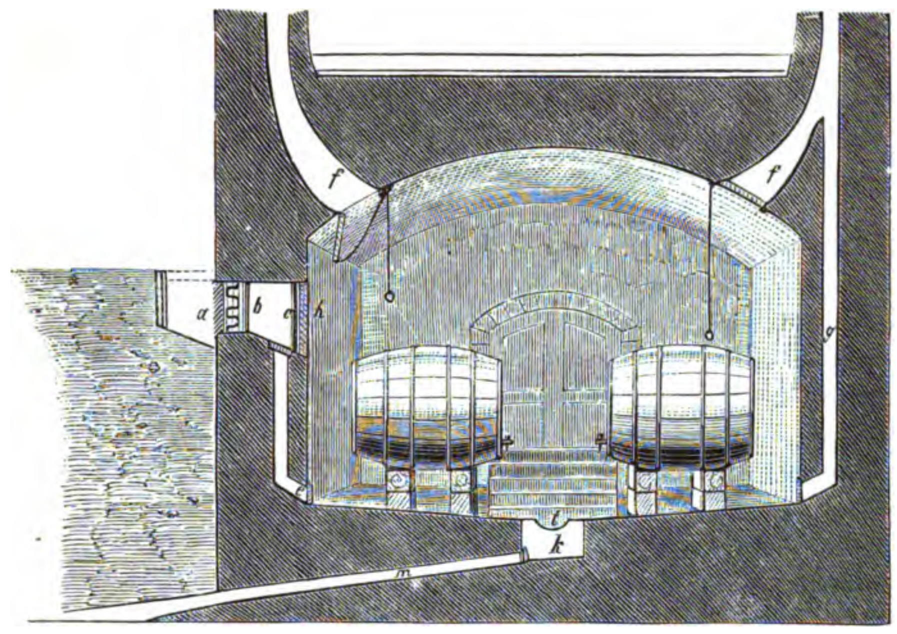
Ein guter Keller soll, wo immer möglich, auf der Nordseite des Gebäudes angebracht werden, weil der Einfluss der Sonne weniger gross, die Temperatur gleichmässiger und kühler bleibt. Wenn möglich, ist der Keller zu überwölben, da dadurch ein besserer Abschluss gegen den Einfluss der Wärme erzielt wird. Den Keller (das Gewölbe) lege man so tief als möglich, um eine annähernd gleichmässige Temperatur, 6°—10° C. (eine Hauptbedingung), zu sichern. Man sorge für die Möglichkeit gehörigen Luftzugs und Leichtigkeit, denselben nach Bedürfniss reguliren zu können, wobei besonders auch darauf zu achten ist, dass auch die untern Luftschichten am Boden des Kellers erneuert werden können. Es ist jedoch besonders bei Fassweinen besondere Rücksicht zu nehmen, weil bei geläuterten Weinen und nicht gehöriger Sorgfalt oft auch ein anscheinend unbedeutender Luftzug eine Temperaturveränderung hervorrufen kann, welche die Protein- oder Eiweissstoffe in Gährung bringt, d. h. den Kleber wieder auftreibt, wie man sich im gewöhnlichen Leben ausdrückt. Ein zu starker Luftzug kann auch den Keller so

stark austrocknen, dass die Fugen der Fässer zu schweissen anfangen, oder durch starke Verdunstung ein bedeutender Verlust herbeigeführt wird, abgesehen vom schädlichen Einfluss rascher oder bedeutender Temperaturunterschiede auf die Weine selbst. So weiss man z. B. aus Erfahrung, dass bei stark verändertem Luftdruck leicht Kohlensäure entweicht und dabei andere im Weine enthaltene Stoffe mitgeführt werden, d. h. der Wein sich trübt. Auf diese Rücksicht lassen sich die sogenannten Kellerregeln, wie z. B. nur bei schönem heitern Himmel und nicht während eines Gewitters Wein in Flaschen zu füllen etc., zurückführen.

Grosser Nachdruck ist auch auf guten Ablauf des Wassers und richtige Anlage der Sammler in den Kellern zu legen, damit keine Feuchtigkeit, kein faules Wasser oder verdorbener Wein im Keller bleibe und die Sammler gehörig gespült, gereinigt und getrocknet werden können. Auf diesen Punkt wird häufig zu wenig Rücksicht genommen, und sollte nicht vergessen werden, dass die Ausdünstung fauler Weine oder unreinen Wassers ansteckend auf gesunde Weine wirkt und eine verdorbene Luft grossen Schaden verursachen kann. In den Kellern selbst vermeide man, soviel immer möglich, die Aufbewahrung irgend anderer Stoffe, wie Fleisch, Käse u. s. w., da die Ausdünstung derselben die Luft verunreinigt.

Die Krankheiten der Weine werden hauptsächlich durch kleinste organische Körper, Hefenzellen, bewirkt. Die Untersuchungen Pasteurs (vide seine «Etudes sur le vin» und Kohlers Supplementheft) haben nachgewiesen, dass jede Krankheit ihre Ursache auch in besondern eigenthümlichen Zellenbildungen und deren Entwicklung, welche oft an's Wunderbare grenzt, hat. Als bestes Schutzmittel empfiehlt Pasteur Erhitzung des Weines, wodurch nicht nur die Krankheit aufgehoben, sondern weitere Bildungen unmöglich werden. Die weitere Ausführung und Darstellung der Weinbau-, Weinbereitungs- und Weinerziehungs- und Behandlungskunde gehört nicht hieher, sondern ist Gegenstand besonderer Abhandlungen, welche bei der unerschöpflichen Reichhaltigkeit des Stoffes jährlich in Hunderten von Bänden, Zeitschriften und Berichten von Weinbaugesellschaften und wissenschaftlichen Vereinen ihre Verwerthung finden. Wer näheres Interesse für diesen so wichtigen Culturzweig der Landwirthschaft zeigt, dem ist durch die beigefügte Aufzählung der besten Werke über den Weinbau Gelegenheit gegeben, sich Rath zu holen. Dass praktische Studien und persönliche Betheiligung bei den Arbeiten im Weinberg nothwendig sind, um vollständige Kenntniss aller Verhältnisse und Bedingungen zu erhalten, ist selbstverständlich; aus Büchern allein lässt sich das nicht lernen. Nirgends mehr als beim Weinbau werden sichere Erfolge durch Erfahrung bedingt, immerhin unterstützt durch gründliche

Plan Nro. 54. — **Kellerdurchschnitt.**




*a* Holzladen und Eisengitter.
*b* u. *c* Glasfenster.
*e* Verschliessbarer Luftzug zum Boden des Kellers.
*f* Zugöffnungen in der Decke, zu Kaminzügen führend.
*g* Kamin und Luftzug.
*h* Beweglicher hölzerner Laden.
*i* Wasserrinne.
*k* Sammler mit Abschluss.
*m* Abzugskanal.

Kenntnisse der Naturwissenschaft. — Der beigefügte Durchschnitt eines Kellers zeigt die Anlage der Luftzüge und die Einrichtung, welche gestattet, je nach Bedürfniss den Luftstrom höher oder tiefer, stärker oder schwächer in den Keller eindringen zu lassen und auch den Einfluss des Lichts nach Wunsch zu reguliren.

Das Fenster zeigt bei *a* ein Gitter von Eisen, über welches ausserhalb ein genau schliessender Laden von Holz in Jalousieform mit beweglichen Zwischenstücken gelegt werden kann, wodurch der Zutritt der Luft und des Lichts bestimmt wird. *b* und *c* sind zwei Glasfenster; öffnet man *b* allein, so streicht die Luft durch den Zug und tritt bei *e* in den Keller. Werden beide Fenster geöffnet, so dringt die Luft sowohl durch den Zug als durch das Fenster ein, besonders wenn die Züge *f* im Gewölbe oder der näher am Boden befindliche Zug *g* geöffnet werden. Diese letzteren Züge treten nicht unmittelbar an die freie Luft, sondern werden innerhalb der Mauern in beträchtliche Höhe, wie Kaminzüge, aufgeführt. Will man die untern Züge nicht benutzen, so können dieselben durch genau passende Holzstücke verschlossen werden. *h* ist ein hölzerner Laden, um das Licht abzuhalten, auch wenn das äussere Fenster vollständig offen und der Zug *d* in vollster Thätig-

keit bleibt. Den Zügen gibt man einen Querschnitt von ungefähr 2 □", wobei die Breite des Querschnitts das Doppelte oder Dreifache der Tiefe beträgt.

Der Boden des Kellers ist nach der Mitte zu etwas geneigt, damit alle Flüssigkeiten sich in der Dolle (Rinne) *i* sammeln und in den Sammler *k* geleitet werden, aus welchen sie durch Ausschöpfen oder durch den Kanal *m* entfernt werden. Letzterer bleibt für gewöhnlich durch einen Hahnen oder Zapfen geschlossen und enthält am Einlauf ein Sieb, um jede Verstopfung des Kanals zu verhindern. Eine solche Abzugseinrichtung ist nicht überall anwendbar; man sichere sich jedoch diese Bequemlichkeit, welche besonders bei gutem gesunden, kalten Wasserzulauf zum oder in den Keller viel Mühe und Arbeit erspart und grosse Vortheile bietet, soviel immer möglich, sorge jedoch dafür, dass eine solche Abzugsrinne nicht mit Kanälen in Verbinduug stehe, aus welchen schlechte Dünste dem Keller zugeführt werden könnten.

Weinfässer werden am Besten aus ganz gesundem, trocknem, hartem Eichenholz von der langstieligen Eiche zusammengesetzt. Das Holz muss im Winter gefällt werden und darf nicht schwammig sein; es soll dasselbe keine faulen oder bunten Adern und Fasern, sowie keine Wurmlöcher enthalten, weil der Wein sonst einen schlechten Beigeschmack erhält.

Die Fässer werden auf Lager gelegt, welche aus gesundem trocknen vierkantigem Eichenholz bestehen, Balken, welche auf hölzerne oder noch besser auf steinerne Blöcke derart gelegt werden, dass das Fass 1'—2' vom Boden absteht. So angenehm, besonders für Reinhaltung des Kellers, sowie für Ablassen des Weines es auch sein mag, die Lager nicht zu niedrig zu halten, so muss doch, besonders bei Lagerfässern, Rücksicht darauf genommen werden, dass das Fass nicht zu viel in die obere wärmere Luftschicht hineinrage. Desshalb vermeide man, so viel immer möglich, das Auflagern kleinerer Fässer, Zapffässchen über den Lagerfässern. — Die Fässer werden durch Keile, (Schliessen) aus Holz oder Stein derart auf dem Lager festgehalten, dass der hintere Theil des Fasses etwas höher liegt, als der vordere Theil mit dem Hahnen, damit ohne weitere Störung und dadurch erregte Trübung das Ablassen des Weines bewerkstelligt werden kann. Bezüglich der Keile ist zu bemerken, dass ebenfalls nur gesundes trocknes Holz dazu verwendet werden sollte, weil sonst der aufliegende Theil des Fasses leicht angesteckt und in Fäulniss übergehen kann. Oefters werden auch Lager ganz von Stein angewendet.

Man vermeide, alten Wein in neue Fässer zu füllen, da der im Holze enthaltene Gerbstoff sich leicht auf kaum mehr trennbare Weise mit dem

Weine verbindet und demselben einen unangenehmen bittern Geschmack beibringt. Weine, welche viele leimige Substanzen enthalten, also hauptsächlich neue Weine, eignen sich am Besten für neue Fässer, welche jedoch immer längere Zeit mit reinem, abwechselnd heissem und kaltem weichem Wasser gespült und gefüllt werden müssen. Das Wasser muss so lange erneuert werden, bis keine oder wenigstens nur eine sehr langsame Färbung desselben eintritt. Der ganze Prozess nimmt ungefähr 10—15 Tage in Anspruch.

Da häufig jedoch der Fall eintritt, nicht so viel Zeit auf die Bereitung der Fässer, das Auslaugen derselben verwenden zu können, und neue Fässer oft sofort für Wein, sei es alten oder neuen, verwendbar gemacht werden müssen, so hilft man sich durch gehöriges Ausdämpfen derselben. Die nöthige Anleitung hierüber geben die Bücher über Weinbehandlung und Kellerwirthschaft.

Was das Durchdringen des Fassholzes durch den Wein anbelangt, so zeigt die Erfahrung darin eine eigenthümliche Verschiedenheit. Badische Weine und Waadtländer dringen z. B. bedeutend stärker durch, als ostschweizerische, österreichische, pfälzer und französische Weine.

Auf das Reinigen der Fässer vor der Füllung und nach dem Ablassen der Weine ist die grösste Sorgfalt zu verwenden, gleichwie auf den gehörigen Unterhalt. (Einbrennen mit arsenikfreiem Schwefel, Süssbrand). Der beste Wein wird in unglaublich kurzer Zeit verdorben, wenn derselbe nicht in ein gehörig reines, gesundes und vollkommen trocknes Fass gebracht wird, und lassen sich eine Menge Klagen über Veränderung und Verschlechterung der Weine auf Nichtbefolgung dieser wichtigen Bedingung einer guten Kellerwirthschaft zurückführen.

Neue rothe Weine vermeide man überhaupt in neue Fässer zu füllen, sondern eher weissen Wein. Alte gesunde, weingrüne Fässer sind immer vorzuziehen, da auf dieselben auch die Temperatur- und Feuchtigkeitsverhältnisse weniger Einfluss haben. Zum Schutze der Fässer vor Kellerfeuchtigkeit kann man nöthigenfalls dieselben auch mit einem Firniss (aus Leinöl $^1/_4$, Pech $^1/_4$ und Colophonium $^2/_4$) überziehen. Dieses Verfahren ist jedoch nur da zu empfehlen, wo es sich um Lagerfässer für vollständig reife Weine handelt. Bei neuern Weinen würde der nothwendige Zutritt der Luft durch die Fassdauben derart gehindert, dass die gehörige Entwicklung des Weines darunter leidet, d. h. der Wein gar nicht oder nur langsam reif wird. Das Ausscheiden der hefigen Theile aus dem Wein, das Abklären (Schönen) desselben richtet sich jeweilen nach dem Grad der Trübung, der Natur, Alter und Entwicklung der Weine und muss in jedem einzelnen Fall die Erfahrung

die Anwendung der nöthigen Mittel, wie z. B. das Peitschen, Schwefeln, Leimen (Colliren) des Weines mit Hausenblase, Eiweiss, Gummi, Gelatine und allenfalls Anwendung von Lohe und Weinstein bedingen.

Für rothe Weine bleibt Eiweiss das natürlichste Mittel und Hausenblase mehr für Weissweine. Bei letzterm Mittel ist für Aufbewahrung der Lösung an kühlem Orte zu sorgen; schon oft ist durch Verwendung aufgelöster essigsaurer Hausenblase der Keim zu Krankheiten in gute Weine verpflanzt worden.

Beim Abziehen der Weine auf Flaschen kann nicht genug Gewicht auf die vollständige Reinheit und Trockenheit der Flaschen, richtigen Verschluss und gute Korkpfropfen gelegt werden. Es sollte desshalb in den Hotels grundsätzlich jede leergewordene Flasche, ohne Rücksicht auf spätere eingehendere Reinigung, sofort in's Wasser gelegt und geschwenkt werden, da sich die Rückstände leichter in feuchtem als in trocknem Zustande entfernen lassen. Jeder Wein soll vor dem Abziehen genau geprüft werden, sowohl in Bezug auf Reinheit, Klarheit und Gesundheit, als besonders auch Reife; denn nur vollständig reifer, ausgegohrner Wein (Schaumweine ausgenommen) sollte in Flaschen abgezogen werden. Die Flaschen sollen so gefüllt werden, dass der Kork den Wein möglichst berührt, und so verschlossen, dass keine äussere Luft Zutritt haben kann. Es ist desshalb gar nicht gleichgültig, was für Korkpfropfen und welche Sorgfalt beim Zustöpseln gebraucht wird. Ob von Hand oder mit Maschine, trocken oder nass, hart oder weich (d. h. abgebrüht und mit frischem Wasser ausgewaschen und gekühlt) der Kork in die Flasche gepresst wird, hängt von den jeweiligen Verhältnissen, Gewohnheit, der Qualität der Flaschen und den verwendeten Maschinen ab. Zur Sicherung des Korkes vor Fäulniss wird der Kopf der Flasche nachträglich häufig in Pech (Siegellack, Goudron) getaucht, was dem Gebrauch von Metallkapseln, sofern nicht diese Vorsicht gleichzeitig angewendet wird, entschieden vorzuziehen ist. Das genaue Füllen der Flaschen mit einem Fasshahnen allein ist ziemlich zeitraubend, und bedient man sich desshalb öfters verschiedener Maschinen, welche zugleich mehrere Flaschen gleichmässig füllen. Wird beim Füllen die nöthige Vorsicht ausser Acht gelassen, so kann es vorkommen, dass eine Flasche mit Rücksicht auf die Länge des Korks zu stark gefüllt wird und dieselbe beim Verschliessen, besonders mit Maschine, zerspringt.

Die Flaschenfüllmaschinen erlauben, 4—8 Flaschen gleichzeitig zu füllen, indem der Auslauf aus einem grössern Bassin in die entsprechenden kleinern Röhren durch Gegengewichte oder Ventile regulirt und in dem Augenblick unterbrochen wird, wo der Druck der atmospherischen Luft oder das Gewicht

der gefüllten Flasche die Verbindung der kleinen Röhre mit dem Wein oder der Zufluss desselben aufgehoben wird.

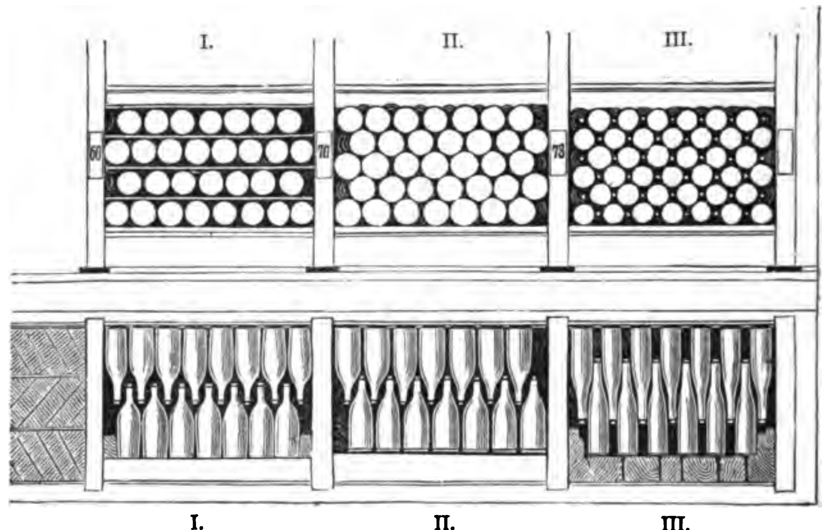
Trotz der vielfachen Vortheile, der bedeutenden Arbeitserleichterung und trotz der Vorsicht eines Verschlusses des Bassins lässt sich nicht verkennen, dass der Wein in stärkere Berührung mit der Luft kommt, was nach der Meinung vieler Personen, besonders bei feinen Weinen, leicht einen Verlust an Gehalt, Geist und Bouquet bewirken könne. Als zweckmässig erweist sich in dieser Beziehung der Doppelhahnen mit zweifachem Ausfluss, von denen abwechselnd der eine immer in Thätigkeit bleibt. Dadurch wird das Unterstellen, Wegnehmen und Ordnen der Flaschen vom Füllen unabhängig, und kann mehr Sicherheit und grössere Schnelligkeit der Arbeit erzielt werden.

Die Maschinen zum Korkeintreiben sind sehr mannigfacher Art und entsprechen bald mehr bald weniger den verschiedenen Anforderungen. Gewöhnlich sind die einfachsten die zweckmässigsten. Empfehlenswerh sind auch die Flaschenverkorkungsmaschinen mit Nadelvorrichtung (Hülsen), um den Kork in die mit Flüssigkeit ganz gefüllte Flasche zu drücken, sodass gar kein leerer Raum in der Flasche bleibt, und dieselbe dennoch nicht zerspringt, indem die Luft und der überflüssige Wein der Rinne der Nadel nach entweichen kann, wodurch freilich etwelcher Verlust entsteht.

Sind die Flaschen gefüllt, versiegelt und mit Etiquette versehen, so werden dieselben in Fächer gelegt, derart, dass jede einzelne Flasche gleichmässig aufliegt, gleichmässig belastet und der Pfropfen vollständig vom Weine bedeckt wird; die Etiquette immer nach oben, um über die richtige Lage und die Seite einer allfälligen Ablagerung (Depot) des Weines in der Flasche vollständig unterrichtet zu sein. Die verschiedene Form der Flaschen bedingt auch verschiedene Fächer zur Aufbewahrung. Die Hauptbedingung solcher Flaschengestelle ist Sicherheit und Unbeweglichkeit. Desshalb haben eiserne Drahtgestelle für grössere Vorräthe nur geringen Werth. Aufgemauerte Gestelle, bei denen die Böden aus englischen oder belgischen Schieferplatten oder aus T Eisenstreifen mit dazwischen gespannten Holzstücken bestehen, dürften zweckmässig erscheinen; bei den aus Brettern und Latten zusammengefügten Gestellen ist Vorsicht in Bezug auf Fäulniss nothwendig.

Die Flaschen können auf jede mögliche Art aufgeschichtet werden, so lange nur die bereits bemerkte Bedingung der Sicherheit und der gleichmässigen Belastung durchgeführt ist. Für die Uebersicht, die Ordnung und das Nicht-Zerbrechen der Flaschen ist eine gute und erfahrene Vertheilung und Anordnung von Wichtigkeit. So sehen wir in Fig. 1 die für Bordeauxweine

Plan Nro. 55. — **Flaschenlager.**




I. Bordeauxflaschen. II. Burgunderflaschen. III. Rheinweinflaschen.

übliche Manier, bei welcher zwischen je zwei Lagen eine dünne Latte gelegt wird, um die Flaschen genau in horizontaler Lage zu halten. Fig. 2 zeigt die für Burgunderflaschen und Fig. 3 die für Rheinweinflaschen übliche Vertheilung, wobei jedoch viel auf die regelmässige Form der Flaschen ankömmt.

Um eine grössere Sicherheit und eine leichtere Controle zu erzielen, wird der Zutritt zu den eigentlichen Vorrathskellern derjenigen Person, welche die Ausgabe der Flaschenweine besorgt, nicht immer oder nicht allerorts gestattet. Für den gewöhnlichen Gebrauch wird ein kleinerer Keller abgetheilt, in welchem sich eine bestimmte, möglichst gleichmässige Zahl von Flaschen jeder gebräuchlichen Weinsorte und öfters auch genau geaichte Fässer für allfällige offene Weine befinden.

Da die Controle gewöhnlich täglich vorgenommen wird, so braucht der Vorrath kein sehr bedeutender zu sein; die Uebersicht wird dadurch erleichtert und oft noch auf die Art befördert, dass jedes Fach des Brauchkellers, einer bestimmten Zahl und bestimmten Ordnung entsprechend, eingekerbt ist, sodass jeder leere Raum und damit das Fehlen jeder einzelnen Flasche sofort bemerkbar wird.

Wird eine Flasche ihrem Lager enthoben und dem Kellner überreicht, so sollte mit Sorgfalt verfahren werden, indem eine unvorsichtige Behandlung leicht ein vorhandenes Depot, den Niederschlag, aufrüttelt und den Wein ungeniessbar macht oder doch trübt. Diese Rücksicht, welche sich auch auf das Aufziehen der Flasche, sowie das Einschenken der Weine bezieht,

wird von den Kellnern häufig ausser Acht gelassen, und ist die täglich vorkommende Nachlässigkeit dieser so einfachen Bedingung gegenüber geradezu unbegreiflich.

Die Controle und damit die Einrichtung und Führung der verschiedenen Bücher, welche den Ein- und Ausgang der Weine verzeichnen, ist natürlicherweise ebenso verschieden, wie die Buchführung eines Hotels selbst. Es kommt auch hier nicht nur auf den Grad der Genauigkeit, Uebersicht und des Zutrauens, welches man in die betreffenden Angestellten setzen zu können glaubt, an: Die Ausdehnung und der Umsatz des Hotels, sowie die Mannigfaltigkeit der Weinsorten, der Umfang des Weinlagers, und die Natur der verschiedenen Weine bedingen auch hier in jedem Geschäft andere Einrichtungen, welche überdiess noch sehr abhängig sind von der Lage, Eintheilung und Grösse der Keller selbst.

Es ist einleuchtend, dass ein Keller, welcher nur Wein in Flaschen enthält, oder ein oder mehrere Keller, welche so mit einander verbunden sind, dass dieselben eine vollständig abgeschlossene Abtheilung bilden und der Zugang zu derselben vielleicht noch unmittelbar unter den Augen des Prinzipals, in der Nähe des Bureau's u. s. w. liegt, leichter zu beaufsichtigen sein werden, als eine Anzahl oft zerstreut gelegener Keller mit Fass- und Flaschenweinen, mit verschiedenen Inventaren und verschiedenen Zugängen, welche ausserdem noch leicht in Verbindung mit andern Abtheilungen stehen und damit den Zutritt unberechtigter Personen zu den Kellerräumen erleichtern. Die Grundlage der Kellercontrole bildet, wie bereits bemerkt wurde, ein genaues Inventar, welches je nach Bedürfniss durch ein besonderes Journal oder durch kleinere Spezialinventare, je nach den einzelnen Kellerräumen und ihrer Bestimmung geordnet und, in kleinern Zeiträumen aufgenommen, à jour gehalten werden kann.

Hotels, welche sich mit dem Lagern und Ziehen der Weine selbst befassen, werden über die Entwicklung, den Verbleib und Verwendung der Fassweine Uebersicht benöthigen; wie weit in dieser Beziehung gegangen werden soll, hängt von dem Umfang des Geschäfts, der Kenntniss der Angestellten, der Arbeitseintheilung, der Zeit, welche für diesen Zweck verwendet werden kann und der Liebhaberei des Prinzipals ab. Eine Controle, wie hier an einigen Beispielen gezeigt wird, dürfte in den meisten Hotels zu viel Zeit beanspruchen und kommt schon desshalb weniger häufig vor, weil die meisten Hotels, besonders jedoch Saison- und Curetablissements es vorziehen, flaschenreife Weine zu beziehen, dieselben in kurzer Zeit auf Flaschen füllen, die betreffenden Kellerräume mehr unter direkter Aufsicht der geschäftsleitenden Personen bleiben und die dadurch nöthigen Notizen und Anhaltspunkte leicht

| Facturenbuch | Datum der Einkellerung | | | Quantität | Jahrgang | Qualität | Ankaufspreis | | Anmerkungen betreffend Kellerei | Datum des Abziehens auf Flaschen | | | Ergebniss | | Ausgelegte Summe *) | | Werth **) | | | | Lagerung | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Folio | Jahr | Monat | Tag | | | | Facturbetrag | Spesen, Fracht, Zoll | Abl. = Ablassen des Weines<br>C = Coupiren des Weines<br>K = Klären (Schönen) | Jahr | Monat | Tag | Flaschen ganze | Flaschen halbe | Zinsen bis zum Abziehen | Gesammtsumme | per ganze Flasche | | per halbe Flasche | | Keller Nr. | Fach Nr. |
| | | | | | | | Fr. | Fr. | | | | | | | Fr. | Fr. | Fr. | Ct. | Fr. | Ct. | | |
| 16 | 65 | März | 3 | 1 Piece | 64 | St. Emilion | 250 | 39 | April 2. 65 Abl., Sept. 15. 67 K. | 67 | Oct. | 1 | 285 | — | 60 | 349 | 1 | 75 | — | — | I | 2. 3 |
| 16 | 65 | März | 3 | 1 Piece | 64 | St. Emilion | 250 | 39 | April 2. 65 Abl., März 4. 68 K. | 68 | März | 19 | 143 | 296 | 70 | 359 | 1 | 75 | 1 | 05 | I | 4. 5 |
| 21 | 65 | April | 7 | 100 Maass | 64 | Hochheimer | 360 | 28 | April 4. 66 Abl. | 67 | April | 9 | 160 | 70 | 80 | 468 | 2 | 90 | 1 | 60 | II | 3 |
| 21 | 65 | April | 7 | 40 Maass | 64 | Rauenthaler | 260 | 21 | | 66 | Oct. | 15 | 78 | — | 42 | 323 | 4 | 65 | — | — | II | 1 |
| 22 | 66 | März | 4 | 2000 Maass | 65 | Pfälzer | 2800 | 440 | Abgezogen zum offenen Ausschank 1850 Maass.<br>(Die Differenz von 150 Maass rührt theils von Verdunstung, theils vom Auffüllen her). | 66<br>67<br>67 | Oct.<br>Mai<br>Sept. | 4<br>3<br>25 | 600<br>700<br>550 | M.<br>«<br>« | 650 | 3890 | 2 | 10 | per Maass | | | |
| 27 | 66 | März | 21 | 1 Piece | 64 | Château Larose | 640 | 42 | April 16. 66 Abl. | 68 | März | 14 | 292 | — | 136 | 818 | 3 | 30 | — | — | I | 6. 7 |
| 27 | 66 | März | 21 | 1 Piece | 65 | St. Julien Duluc | 410 | 42 | April 16. 66 Abl. | 68 | März | 14 | 180 | 209 | 90 | 542 | 2 | 45 | 1 | 40 | I | 8. 9 |
| 27 | 66 | März | 21 | 1 Piece | 65 | Bordeaux Moulis | 230 | 38 | April 16. 66 Abl. | 67 | Mai | 2 | 286 | — | 28 | 296 | 1 | 60 | — | — | I | 10. 11 |
| 27 | 66 | März | 21 | 1 Piece | 65 | Bordeaux Moulis | 230 | 38 | April 16. 66 Abl. | 68 | Oct. | 19 | 200 | 194 | 70 | 338 | 1 | 65 | 1 | — | I | 12. 13 |
| 29 | 67 | Oct. | 7 | 600 Maass | 65 | Neftenbacher | 1080 | 48 | März 12. 68 Abl.<br>Oct. 4. 68 Abl. April 23. 69 | 68<br>69 | März<br>Mai | 27<br>4 | 400<br>580 | 400<br>— | 55<br>90 | 610<br>650 | 1<br>1 | 50<br>65 | —<br>— | 90<br>— | III<br>III | 4.5.6.7<br>6.7.8.9 |

*) Die Zinsen werden zu 10 % berechnet, worin der Kellerzins und Besorgung der Weine (Küferspesen) inbegriffen ist.

**) Für ganze Flaschen werden 50 Cts., für halbe 40 Cts. beim Abziehen für Glas, Kork, Siegel oder Kapsel, Weingeist und Kerzen oder Gas, sowie Arbeit berechnet; und versteht sich der Werth als Selbstkostenpeis, in welchem für Wirthschaftsspesen noch gar nichts eingerechnet ist. Je längere Zeit der Wein auf Lager bleibt, d. h. je langsamer und schwächer der Consum ist (ein Fall, der besonders bei ganz feinen Weinen öfters eintritt), um so höher stellt sich der Preis durch den nothwendigen Zinszuschlag, so wird z. B. eine Flasche 64er Rauenthaler im Jahr 73 schon Fr. 6. 50 kosten.

im Fakturenbuch verzeichnet werden können. Ein eigenes Buch würde desshalb kaum die Mehrkosten an Zeit und Arbeit rechtfertigen, besonders wenn man die Vorsicht gebraucht, im Fakturenbuch resp. Weinconto den nöthigen Raum auszusparen, die richtige Eintheilung zu treffen, sowie durch ein genau nachgeführtes Register und durch Beifügen der entsprechenden Foliozahlen im Hauptinventar der Weine das Nachschlagen und die Uebersicht zu erleichtern.

FACTUREN-BUCH.

## Weinconto.

*Fol.* 37.

| 1873 | | Zeichen und Nr. | | Soll | | Haben | | Spesen | | Bemerkungen | Preis incl. Glas | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | F. | C. | F. | C. | F. | C. | | F. | C. |
| | | | Tardieux Wilmot, Bordeaux | | | | | | | | | |
| April | 5 | T. W. | lieferten 2 Piecen Bordeaux 1868. | | | | | | | Piece 30 25. Mai abgezogen, ergab | | |
| | | 30. 31. | St. Emilion à Fr. 400 | | | 800 | — | 79 | 80 | 290 Flaschen | 2 | — |
| Juli | 30 | | zahlte an Herrn Tardieux baar | 800 | — | | | | | Keller II., Fach 2 und 3. | | |
| | | | | | | | | | | Piece 31 10. Juni abgezogen, ergab | | |
| | | | | | | | | | | 285 Flaschen | 2 | — |
| | | | | | | | | | | Keller II., Fach 4 und 5. | | |
| | | | | 800 | — | 800 | — | | | | | |
| | | | C. F. Heinz in Rüdesheim | | | | | | | | | |
| April | 24 | H. R. | lieferte 1 Fass franco Basel. | | | | | 12 | 40 | Mai 15. abgezogen, ergab 190 Flaschen | | |
| | | Nr. 11 | 1868. Rüdesheimer 100 M. à 5. 50 | | | 550 | — | | | | 3 | 45 |
| | | | Fass extra oder franco retour | | | 17 | 50 | | | Keller IV. Fach 5. | | |
| Juli | 24 | | zahlte baar per Post | 567 | 50 | | | | | | | |
| | | | | 567 | 50 | 567 | 50 | | | | | |
| | | | Bouillot & Frères, Nuit | | | | | | | | | |
| April | 8 | B. F. | lieferten ein Fass Burgunder 1868. | | | | | | | Juni 6. abgezogen, ergab 284 Flaschen | | |
| | | N. | Romanée Conti, Werth Juli 24. | | | 650 | — | 38 | 40 | | 2 | 90 |
| Juli | 24 | 7. | zahlte per Wechsel an Bank in B. | 650 | — | | | | | Keller III., Fach 11 und 12. | | |
| | | | | 650 | — | 650 | — | | | | | |

*Anmerkung.* Die Extra-Rubriken für Spesen, Bemerkungen und Calculation des Preises können selbstverständlich auch anders eingetheilt werden. Dieselben können entweder vorangestellt oder unter die jeweilige Factur geschrieben werden; es handelt sich hier nur zu zeigen, dass durch diese wenigen Notizen ein Extraweinbuch, wie das vorhergehende Schema zeigt, für viele Geschäfte überflüssig wird.

Die Controle über den täglichen Verbrauch an Getränken kann auf alle möglichen Arten durchgeführt werden; in kleineren Geschäften, oder wo die Ausgabe der Weine durch ganz zuverlässige Personen geschieht, kann dieselbe ungemein vereinfacht werden, unter Umständen nur aus einem täglichen Auszug der mangelnden Flaschen bestehen. Für grössere Etablissements kann diess in keiner Weise genügen, indem auch der Nachweis über richtigen Verbrauch verlangt werden muss. Der Kellermeister sichert sich seinerseits

WEIN-CONTROLE.

# Brauchkeller. Nr. II.

| 1878. Juli. | Château Lafltte | | Château Margaux | | St. Julien Dulac | | Medoc | | Haut Sauterne | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Inventarbestand | 12 | — | 12 | — | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 |
| | Bordeaux | | | | | | | | | |
| 1 | | | 2 | | 1 | 2 | 3 | 4 | | |
| 2 | 1 | | | | 2 | | 1 | 2 | | 1 |
| 3 | | | 2 | | | 3 | 4 | 2 | | |
| 4 | | | 5 | | | | 2 | 3 | 2 | |
| 5 | | | 1 | | 4 | 1 | 6 | 4 | 4 | |
| 6 | | | 1 | | 3 | 5 | 3 | 1 | | 2 |
| 7 | | | 2 | | 1 | | | 7 | | |
| 8 | | | | | | 2 | 1 | 5 | | |
| 9 | 1 | | | | 4 | 2 | 1 | 2 | | |
| 10 | | | | | | | 5 | 1 | 1 | 1 |
| 11 | | | | | 2 | | | 4 | | 1 |
| 12 | | | 2 | | 1 | | 2 | 2 | | |
| 13 | | | 2 | | 1 | | 3 | 3 | | |
| 14 | | | 1 | | | 1 | 1 | 4 | | |
| 15 | 4 | | | | | 2 | 1 | 4 | | |
| 16 | | | | | | 2 | 2 | 1 | | |
| 17 | | | 3 | | 1 | | | 1 | 3 | |
| 18 | | | 3 | | 1 | | 4 | 1 | 4 | 2 |
| 19 | 2 | | 2 | | 2 | 2 | 2 | 2 | | |
| 20 | | | | | | | 3 | 2 | | |
| 21 | | | 1 | | | | 3 | 1 | | |
| 22 | | | | | 3 | 2 | | 3 | | |
| 23 | 1 | | | | | | 5 | 1 | | |
| 24 | 1 | | | | | | 1 | 4 | | |
| 25 | 1 | | | | 1 | | | 5 | | |
| 26 | 2 | | | | | | 2 | 1 | | 1 |
| 27 | | | | | 1 | | 2 | 2 | | 1 |
| 28 | | | | | 1 | | 1 | 1 | 2 | 2 |
| 29 | | | | | 5 | 2 | 1 | 6 | | |
| 30 | 2 | | | | 2 | 3 | | 1 | | |
| 31 | | | 1 | | 1 | 2 | 2 | 2 | | |
| Juli = | 15 | — | 28 | — | 41 | 31 | 61 | 82 | 16 | 11 |

| 1878. Juli. | Chambertin | | Richebourg | | Volnay | | Beaujolais fleury | | Mâcon | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Inventarbestand | 12 | — | 12 | — | 12 | 12 | 12 | 12 | 24 | 24 |
| | Burgunder | | | | | | | | | |
| 1 | 1 | | | | 1 | 2 | 2 | | 4 | 2 |
| 2 | 1 | | 1 | | 2 | 1 | 3 | 1 | 2 | 4 |
| 3 | | | 1 | | 2 | 2 | 1 | | 1 | 4 |
| 4 | | | 2 | | | | 1 | | 6 | 6 |
| 5 | | | 2 | | 3 | 2 | 1 | 2 | 2 | 7 |
| 6 | | | 2 | | 1 | 4 | 2 | | 8 | 2 |
| 7 | | | | | | 1 | 2 | 3 | 14 | 10 |
| 8 | 4 | | | | | | 4 | | 9 | 10 |
| 9 | 1 | | | | | | 6 | | 4 | 4 |
| 10 | 1 | | 1 | | | | 2 | | 6 | 5 |
| 11 | | | 1 | | 2 | 1 | 1 | 2 | 3 | 8 |
| 12 | | | | | 1 | 2 | 1 | 1 | 4 | 8 |
| 13 | | | | | 3 | 2 | | 1 | 2 | 6 |
| 14 | | | 2 | | | 3 | 1 | | 6 | 1 |
| 15 | 2 | | 6 | | | | 3 | | 5 | 3 |
| 16 | 1 | | | | 1 | | 5 | 2 | 2 | 11 |
| 17 | 3 | | | | 1 | | | 2 | 2 | 9 |
| 18 | | | | | | | 2 | | 4 | 2 |
| 19 | | | 2 | | | 2 | 2 | | 3 | 2 |
| 20 | | | 1 | | | 2 | 1 | 2 | 3 | 6 |
| 21 | | | 1 | | 1 | | 1 | 3 | 1 | 7 |
| 22 | 2 | | 3 | | 1 | | 4 | | 2 | 3 |
| 23 | 1 | | 3 | | | 3 | | 4 | 6 | 1 |
| 24 | 1 | | | | 2 | 1 | 3 | 1 | 5 | 2 |
| 25 | 1 | | | | | | 2 | | 3 | 2 |
| 26 | | | | | 1 | | 2 | 2 | 3 | 4 |
| 27 | | | 2 | | 1 | | | 1 | 3 | 5 |
| 28 | | | 2 | | | | 4 | 1 | 1 | 4 |
| 29 | | | 1 | | | 2 | 1 | | 5 | 2 |
| 30 | | | 1 | | | 1 | 1 | 2 | 7 | 1 |
| 31 | 2 | | | | 2 | 2 | 2 | 1 | 4 | 4 |
| Juli = | 21 | — | 34 | — | 25 | 33 | 60 | 31 | 130 | 145 |

| 1878. Juli. | Rauenthaler | | Hochheimer | | Niersteiner | | Forster Traminer | | Deidesheimer | | Moselblümchen | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Inventarbestand | 12 | — | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 |
| | Rhein | | | | | | Pfalz, Mosel | | | | | |
| 1 | 2 | | | | | | 1 | 2 | 2 | | | |
| 2 | | | 1 | 1 | 2 | 2 | | | 2 | 1 | 2 | |
| 3 | 1 | | | 1 | | | 2 | 1 | 1 | 2 | 3 | 2 |
| 4 | 1 | | 2 | | | | 4 | 1 | 3 | | 3 | 2 |
| 5 | 1 | | | | 1 | 2 | | 2 | 2 | 1 | | 1 |
| 6 | | | 2 | | 1 | 1 | 1 | 2 | 1 | 4 | 6 | 2 |
| 7 | 4 | | | | 2 | 3 | | | 2 | | 4 | 1 |
| 8 | | | | | | | 2 | 1 | 3 | 1 | | |
| 9 | 4 | | 1 | | | | | | 3 | 4 | 2 | |
| 10 | | | 2 | | | | | 1 | | | 2 | |
| 11 | 1 | | | 2 | | | 4 | 2 | 1 | | 2 | 6 |
| 12 | 2 | | | 2 | | 1 | | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 |
| 13 | 1 | | | | 2 | 1 | | | 2 | | | |
| 14 | | | | | 1 | | 1 | 2 | | | 5 | |
| 15 | 4 | | 6 | 1 | | 2 | 8 | | 1 | 4 | 1 | 1 |
| 16 | 2 | | | 2 | 1 | 1 | | | 2 | | 2 | 2 |
| 17 | | | 1 | | | | | | 1 | 3 | | 2 |
| 18 | 1 | | 1 | | | | | | 2 | 1 | 1 | 3 |
| 19 | 1 | | | | 2 | 1 | 2 | | | | 1 | |
| 20 | | | | | 1 | | 1 | | | 2 | 7 | 2 |
| 21 | | | 3 | 2 | | | | 1 | 1 | 2 | 2 | 5 |
| 22 | | | | 3 | | | 1 | | 2 | | | 1 |
| 23 | 3 | | | | 1 | | 1 | | 1 | 1 | 1 | 2 |
| 24 | 3 | | | 1 | | 2 | | 2 | 3 | 1 | 1 | 3 |
| 25 | | | 2 | | | 1 | 2 | 1 | | 3 | | |
| 26 | 1 | | | 1 | 1 | | | | 5 | 1 | 2 | 1 |
| 27 | 1 | | 1 | 1 | | 2 | | | 4 | 2 | 2 | |
| 28 | | | 1 | | | | 2 | | 2 | | 1 | 1 |
| 29 | | | | | 1 | 1 | | 2 | | 2 | | 3 |
| 30 | 2 | | | 2 | | 1 | | 3 | 1 | 1 | 2 | |
| 31 | 1 | | | | | 2 | 2 | 1 | 2 | | | 4 |
| Juli = | 36 | — | 28 | 19 | 16 | 23 | 34 | 26 | 50 | 37 | 53 | 46 |

| 1878. Juli. | Yvorne | | Veltliner | | Neftenbacher | | Louis Röderer | | Moët & Chandon | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Inventarbestand | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 24 | — | 24 | 24 |
| | Schweiz | | | | | | Champagner | | | |
| 1 | 3 | 2 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | | 2 | 4 |
| 2 | 4 | 3 | 2 | 1 | 1 | 2 | | | 3 | 2 |
| 3 | 2 | 3 | 1 | 1 | 3 | | 1 | | 2 | 2 |
| 4 | 2 | 3 | 2 | 2 | 4 | 1 | 4 | | 1 | 3 |
| 5 | 1 | 4 | 3 | 1 | 4 | 2 | 2 | | | 5 |
| 6 | 1 | 2 | 1 | 3 | 2 | 3 | 1 | | 4 | 1 |
| 7 | 1 | 1 | 4 | 1 | 6 | 2 | 2 | | 4 | 2 |
| 8 | 4 | 1 | 2 | 2 | 2 | 5 | 4 | | 1 | |
| 9 | 2 | 1 | | 3 | 7 | 1 | | | 4 | 2 |
| 10 | 3 | 2 | | 2 | 1 | | 2 | | 3 | 1 |
| 11 | 1 | 4 | 4 | | | 3 | 2 | | 5 | 3 |
| 12 | 4 | 1 | 2 | 2 | | 6 | | | 3 | 2 |
| 13 | 6 | 2 | 1 | 4 | 1 | 1 | 4 | | 1 | 4 |
| 14 | 2 | 4 | 1 | 6 | 2 | 4 | | | 3 | 1 |
| 15 | 10 | 2 | 2 | 1 | 1 | 3 | 6 | | 7 | 2 |
| 16 | 4 | 4 | 1 | 2 | 1 | 2 | | | 1 | 2 |
| 17 | 1 | 2 | 1 | 4 | 2 | | 2 | | 2 | 1 |
| 18 | 1 | 6 | 2 | 1 | | 4 | 1 | | 3 | 1 |
| 19 | 4 | 5 | 3 | 1 | 4 | 1 | 1 | | 2 | 2 |
| 20 | 2 | 5 | | 3 | 1 | 2 | 4 | | 1 | 4 |
| 21 | | 5 | 4 | 2 | 5 | 2 | 4 | | 1 | 5 |
| 22 | 3 | 2 | 1 | 4 | | 2 | | | 6 | 2 |
| 23 | 3 | 1 | 1 | 2 | 2 | 3 | 3 | | 4 | 2 |
| 24 | 1 | 4 | 3 | | 1 | 4 | 5 | | 2 | 1 |
| 25 | 2 | 1 | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | | 2 | 3 |
| 26 | 5 | 2 | | 2 | 1 | 5 | 1 | | 3 | 2 |
| 27 | 1 | 3 | 2 | | 4 | 1 | 1 | | 3 | 1 |
| 28 | 1 | 2 | 2 | 4 | 1 | 4 | 2 | | 1 | 3 |
| 29 | 2 | 2 | 1 | 4 | 6 | 2 | | | 4 | 1 |
| 30 | 2 | 4 | 3 | | 2 | 3 | 3 | | 2 | 2 |
| 31 | 1 | 4 | 1 | 3 | 4 | 1 | 2 | | 1 | 4 |
| Juli = | 79 | 87 | 52 | 65 | 73 | 72 | 61 | — | 81 | 70 |

| 1878. Juli. | Madeira | | Marsala | | Portwein | | Selters | Soda | Bier |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Inventarbestand | 12 | — | 12 | 12 | 12 | — | 36 | 36 | 48 |
| | Divers | | | | | | | | |
| 1 | | | — | 1 | | | 11 | 5 | 16 |
| 2 | | | | | 1 | | 7 | 3 | 11 |
| 3 | | | — | 2 | 1 | | 6 | 2 | 13 |
| 4 | | | | | 2 | | 4 | 2 | 9 |
| 5 | | | 1 | — | | | 3 | | 7 |
| 6 | | | 1 | — | | | 3 | 5 | 19 |
| 7 | | | 2 | 1 | 2 | | 14 | 1 | 21 |
| 8 | | | | | 2 | | 12 | 1 | 23 |
| 9 | 1 | | | | 1 | | 13 | 2 | 17 |
| 10 | | | 1 | — | | | 9 | 1 | 16 |
| 11 | 1 | | | | | | 8 | 1 | 21 |
| 12 | | | | | 1 | | 7 | 3 | 9 |
| 13 | | | | | 1 | | 11 | 5 | 13 |
| 14 | | | 3 | 2 | | | 5 | 6 | 14 |
| 15 | | | | | | | 6 | 4 | 23 |
| 16 | | | — | 2 | 2 | | 4 | 2 | 13 |
| 17 | 1 | | | | | | 7 | 1 | 11 |
| 18 | | | 1 | — | | | 9 | 1 | 9 |
| 19 | | | | | | | 12 | 3 | 8 |
| 20 | | | | | 2 | | 11 | 5 | 10 |
| 21 | | | | | 1 | | 16 | 2 | 10 |
| 22 | | | 1 | — | | | 9 | 2 | 7 |
| 23 | | | | | | | 11 | 3 | 13 |
| 24 | | | | | 1 | | 5 | 3 | 11 |
| 25 | 1 | | | | 1 | | 17 | 2 | 27 |
| 26 | 1 | | | | | | 14 | 5 | 22 |
| 27 | | | | | 1 | | 11 | 7 | 18 |
| 28 | | | | | | | 9 | 4 | 14 |
| 29 | | | 1 | 1 | | | 13 | 2 | 12 |
| 30 | | | | | 1 | | 7 | 3 | 11 |
| 31 | | | — | 1 | | | 8 | 2 | 15 |
| Juli = | 5 | — | 11 | 10 | 20 | — | 282 | 88 | 443 |

denselben je nach Einrichtung durch Baarzahlung oder durch Bons (Gutscheine), welche öfters in ein Buch eingetragen werden und bis nach der Rechnungsabnahme als Beweismittel dienen. Andrerseits wird auf dem Bureau ein Auszug der Getränke aus den Rechnungen gemacht, und erst wenn der Vergleich genaue Uebereinstimmung nachweist, wird die Ergänzung des Weinlagers vorgenommen. Solche Verzeichnisse können auf jede erdenkliche Art eingerichtet werden; beispielsweise sei hier ein Schema vorgeführt, welches gleichzeitig die Möglichkeit sichert, zu jeder Zeit nicht nur das Lager zu controliren, sondern den Consum und seine Veränderungen schnell und sicher zu übersehen.

| Juli | = | 15 | — | 28 | — | 41 | 31 | 61 | 82 | 16 | 11 | 21 | — | 84 | — | 25 | 38 | 60 | 81 | 180 | 145 | 36 | — | 28 | 19 | 16 | 28 | 84 | 26 | 50 | 37 | 53 | 46 | 79 | 87 | 52 | 65 | 73 | 72 | 61 | — | 81 | 70 | 5 | — | 11 | 10 | 20 | — | 282 | 88 | 443 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 10 | | | | | | | | 5 | 1 | 1 | 1 | 1 | | 1 | | | | 2 | | 6 | 5 | | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | 2 | | | 4 | | 1 | | | 1 | | 2 | 1 | 1 | 2 | 3 | 8 | 1 | | | 2 | | | 4 | 2 | 1 | | 2 | 6 | 1 | 4 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | | | | 2 | | 1 | | 2 | 2 | | | | | | | 1 | 2 | 1 | 1 | 4 | 8 | 2 | | | 2 | | 1 | | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 | 4 | 1 | 2 | 2 | | 6 | | | 3 | 2 | | | | | | | | | |
| 13 | | | | 2 | | 1 | | 3 | 8 | | | | | | | 3 | 2 | | 1 | 2 | 6 | 1 | | | | 2 | 1 | | | 2 | | | | 6 | 2 | 1 | 4 | 1 | 1 | 4 | | 1 | 4 | | | | | 1 | | 11 | 5 | 13 |
| 14 | | | | 1 | | | 1 | 1 | 4 | | | | | 2 | | | 3 | 1 | | 6 | 1 | | | | | 1 | | 1 | 2 | | | 5 | | 2 | 4 | 1 | 6 | 2 | 4 | | | 8 | 1 | | | 8 | 2 | | | 5 | 6 | 14 |
| 15 | | 4 | | | | | 2 | 1 | 4 | | | 2 | | 6 | | | | 8 | | 5 | 8 | 4 | | 6 | 1 | | 2 | 8 | | 1 | 4 | 1 | 1 | 10 | 2 | 2 | 1 | 1 | 8 | 6 | | 7 | 2 | | | | | | | 6 | 4 | 23 |
| 16 | | | | | | | 2 | 2 | 1 | | | 1 | | | | 1 | | 5 | 2 | 2 | 11 | 2 | | | 2 | 1 | 1 | | | 2 | | 2 | 2 | 4 | 4 | 1 | 2 | 1 | 2 | | | 1 | 2 | | | — | 2 | 2 | | 4 | 2 | 13 |
| 17 | | | | 8 | | 1 | | | 1 | 8 | | 3 | | | | 1 | | | 2 | 2 | 9 | | | 1 | | | | | | 1 | 8 | | 2 | 1 | 2 | 1 | 4 | 2 | | 2 | | 2 | 1 | 1 | | | | | | 7 | 1 | 11 |
| 18 | | | | 3 | | 1 | | 4 | 1 | 4 | 2 | | | | | | | 2 | | 4 | 2 | 1 | | 1 | | | | | | 2 | 1 | 1 | 3 | 1 | 6 | 2 | 1 | | 4 | 1 | | 8 | 1 | | | 1 | — | | | 9 | 1 | 9 |
| 19 | | 2 | | 2 | | 2 | 2 | 2 | 2 | | | | | 2 | | | 2 | 2 | | 3 | 2 | 1 | | | | 2 | 1 | 2 | | | | 1 | | 4 | 5 | 8 | 1 | 4 | 1 | 1 | | 2 | 2 | | | | | | | 12 | 3 | 8 |
| 20 | | | | | | | | 8 | 2 | | | | | 1 | | | 2 | 1 | 2 | 8 | 6 | | | | | 1 | | 1 | | | 2 | 7 | 2 | 2 | 5 | | 8 | 1 | 2 | 4 | | 1 | 4 | | | | | 2 | | 11 | 5 | 10 |
| 21 | | | | 1 | | | | 3 | 1 | | | | | 1 | | 1 | | 1 | 3 | 1 | 7 | | | 8 | 2 | | | | 1 | 1 | 2 | 2 | 5 | | 5 | 4 | 2 | 5 | 2 | 4 | | 1 | 5 | | | | | 1 | | 16 | 2 | 10 |
| 22 | | | | | | 5 | 2 | | 3 | | | 2 | | 8 | | 1 | | 4 | | 2 | 8 | | | | 8 | | | 1 | | 2 | | | 1 | 8 | 2 | 1 | 4 | | 2 | | | 6 | 2 | | | 1 | — | | | 9 | 2 | 7 |
| 23 | | 1 | | | | | | 5 | 1 | | | 1 | | 3 | | | 8 | | 4 | 6 | 1 | 3 | | | | 1 | | 1 | | 1 | 1 | 1 | 2 | 3 | 1 | 1 | 2 | 2 | 3 | 3 | | 4 | 2 | | | | | | | 11 | 8 | 13 |
| 24 | | 1 | | | | | | 1 | 4 | | | 1 | | | | 2 | 1 | 3 | 1 | 5 | 2 | 3 | | | 1 | | 2 | | 2 | 3 | 1 | 1 | 3 | 1 | 4 | 8 | | 1 | 4 | 5 | | 2 | 1 | | | | | 1 | | 5 | 8 | 11 |
| 25 | | 1 | | | | 1 | | | 5 | | | 1 | | | | | | 2 | | 3 | 2 | | | 2 | | | 1 | 2 | 1 | | 2 | | | 2 | 1 | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | | 2 | 3 | 1 | | | | 1 | | 17 | 2 | 27 |
| 26 | | 2 | | | | | | 2 | 1 | | 1 | | | | | 1 | | 2 | 2 | 3 | 4 | 1 | | | 1 | 1 | | | | 5 | 1 | 2 | 1 | 5 | 2 | | 2 | 1 | 5 | 1 | | 8 | 2 | 1 | | | | | | 14 | 5 | 22 |
| 27 | | | | | | 1 | | 2 | 2 | | 1 | | | 2 | | 1 | | | 1 | 8 | 5 | 1 | | 1 | 1 | | 2 | | | 4 | 2 | 2 | | 1 | 8 | 2 | | 4 | 1 | 1 | | 3 | 1 | | | | | 1 | | 11 | 7 | 18 |
| 28 | | | | | | 1 | | 1 | 1 | 2 | 2 | | | 2 | | | | 4 | 1 | 1 | 4 | | | 1 | | | | 2 | | 2 | | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 4 | 1 | 4 | 2 | | 1 | 3 | | | | | | | 9 | 4 | 14 |
| 29 | | | | | | 5 | 2 | 1 | 6 | | | | | 1 | | | 2 | 1 | | 5 | 2 | | | | | 1 | 1 | | 2 | | 2 | | 3 | 2 | 2 | 1 | 4 | 6 | 2 | | | 4 | 1 | | | 1 | 1 | | | 13 | 2 | 12 |
| 30 | | 2 | | | | 2 | 8 | | 1 | | | | | 1 | | | 1 | 1 | 2 | 7 | 1 | 2 | | | 2 | | 1 | | 3 | 1 | 1 | 2 | | 2 | 4 | 8 | | 2 | 3 | 8 | | 2 | 2 | | | | | 1 | | 7 | 3 | 11 |
| 31 | | | | 1 | | 1 | 2 | 2 | 2 | | | 2 | | | | 2 | 2 | 2 | 1 | 4 | 4 | 1 | | | | | 2 | 2 | 1 | 2 | | | 4 | 1 | 4 | 1 | 8 | 4 | 1 | 2 | | 1 | 4 | | | — | 1 | | | 8 | 2 | 15 |

lgewiesen werden. Das Hotel in England,
21 besprochen wurden, dient in der schönen
er) vornehmen englischen Familien als Auf-
Hotel empfängt die Wirthin oder die Zimmer-
ührt dieselben zu ihren angewiesenen Zimmern,
zweiter Linie nur den nothwendigen Salon,
ent gewöhnlich ganz getrennt ist, anweist.
r abgegeben werden, so stellt sich der Preis
sehr hoch, während für eine zahlreiche Familie
gering sind. Die Mahlzeiten müssen, da kein
en Salon eingenommen werden; Abends beim
(Clerc) des Hotels und nimmt bei jeder einzelnen
ür das Mittagsmahl des nächsten Tages auf.
wird zur selbst bestimmten Stunde der ganze
t den nöthigen Kartoffeln, Gemüse, Saladstengeln,
Tisch gesetzt und die Gesammtkosten dafür in
solches Stück Braten für zehn und mehr Personen
Rest desselben später kalt zum Thee oder Früh-
nung so lange vorgesetzt wird, als man es verlangt
o tritt das gleiche Verhältniss ein, wie bei den
Familie lebt billig, ein Einzelner theuer und äusserst
end einem Verkehr der Gäste untereinander, frühere
et, ist kaum die Rede. Der weite Corridor ist als
elt, die Reinlichkeit, Ordnung und Ruhe musterhaft,
reppen mit doppelten Teppichen belegt sind, leises
Ton gehört und Dienerschaft selten zu sehen ist.
die Gäste in ihren Salons die Tische vollständig zum
ein einziger Zug an der Klingel genügt, um die Tags
ssen zur angesetzten Zeit sofort erscheinen zu lassen.
ern sind die Zimmermädchen Morgens immer zur Dis-
da die Kellner die Salons zu reinigen haben, Feuer
c. Das Geschirr ist sehr reich und musterhaft rein und
s Mobiliar sehr solid, meistens aus polirtem afrikanischem
in den Schlafzimmern mit blendend weisser Leinwand
n Salons meistens mit grünem Sammt überzogen. Weiterer
n diesem Hotel zu finden, dafür bietet der prachtvolle zum
Park eine grosse Annehmlichkeit. Der Betrieb ist ein
her: die Einkäufe richten sich nach den eingegangenen
Vorräthe sind verhältnissmässig gering; das Weinlager

# Anhang.

Die Erläuterung der Verhältnisse des Hotelwesens hat den engen Zusammenhang der drei besprochenen Abtheilungen untereinander nachgewiesen und gezeigt, wie diese Eintheilung nur aus dem Wunsche einer leichtern Uebersicht und einer verständlichen Ordnung dieser Darstellung hervorgegangen ist. Das Hotelwesen, als ein kleiner Theil des öffentlichen Lebens und des allgemeinen Verkehrs, muss nothwendig den gleichen Gesetzen folgen wie diese; Veränderungen der Ursachen, Bedingungen und Verhältnisse im Handel, Wandel und Verkehr der Völker werden ihre Rückwirkung auch auf das Hotelwesen haben und werden aus diesem Grunde die Gasthöfe in ihren Beziehungen zum Reisenden, in ihrer Erstellung und ihrem Betrieb sich ebenso mannigfaltig gestalten, verändern und entwickeln, wie das Leben im Grossen und Allgemeinen. Ausnahmsverhältnisse im Verkehr werden besondere Verhältnisse im Betrieb eines Hotels hervorrufen; es wird eine Wechselbeziehung fortwährend bestehen, und wenn ihr Einfluss gegenüber den Handels- und Industrieverhältnissen auch ein verschwindend kleiner ist, so verliert eine nähere Betrachtung schon desshalb Nichts an ihrer Berechtigung, weil eine sehr bedeutende Anzahl Personen durch den Verkehr, durch das Reisen mit dieser Frage in nähere Berührung kommt, sich dafür interessiren wird. So darf mit Sicherheit behauptet werden, dass die Macht der Verhältnisse dazu führen wird, dass die Concessionen, welche bis anhin nur einzelnen Unternehmungen gegenüber (von Gasthöfen durch Einführung allgemein gültiger Hotelbillets und von Eisenbahnverwaltungen durch Preisermässigung und längere Gültigkeitsdauer der Fahrbillets) gemacht wurden, in nicht ferner Zeit dem gesammten reisenden Publikum in verbesserter Anwendung zu gute kommen werden.

Die Abwechslung und Mannigfaltigkeit der Betriebsverhältnisse eines Hotels soll zum Schluss an einigen Beispielen, welche den Einfluss besonderer Einrichtungen, Ansichten und Verkehrsverhältnisse auf die Führung eines

Gasthofes kennzeichnen, nachgewiesen werden. Das Hotel in England, dessen Grundrisse Fig. 19—21 besprochen wurden, dient in der schönen Jahreszeit (März bis November) vornehmen englischen Familien als Aufenthalt. Bei der Ankunft im Hotel empfängt die Wirthin oder die Zimmergouvernante die Gäste und führt dieselben zu ihren angewiesenen Zimmern, während der Oberkellner in zweiter Linie nur den nothwendigen Salon, der vom übrigen Appartement gewöhnlich ganz getrennt ist, anweist. Da nur vollständige Gemächer abgegeben werden, so stellt sich der Preis für einen einzelnen Reisenden sehr hoch, während für eine zahlreiche Familie die Kosten verhältnissmässig gering sind. Die Mahlzeiten müssen, da kein Speisesaal existirt, im eigenen Salon eingenommen werden; Abends beim Thee erscheint der Secretair (Clerc) des Hotels und nimmt bei jeder einzelnen Familie die Bestellungen für das Mittagsmahl des nächsten Tages auf. Bestellt man Roastbeef, so wird zur selbst bestimmten Stunde der ganze mächtige Roastbraten sammt den nöthigen Kartoffeln, Gemüse, Saladstengeln, Pickles und Käse auf den Tisch gesetzt und die Gesammtkosten dafür in Rechnung gesetzt. Da ein solches Stück Braten für zehn und mehr Personen ausreichen kann und der Rest desselben später kalt zum Thee oder Frühstück ohne weitere Berechnung so lange vorgesetzt wird, als man es verlangt und das Stück reicht, so tritt das gleiche Verhältniss ein, wie bei den Zimmern; die zahlreiche Familie lebt billig, ein Einzelner theuer und äusserst langweilig; denn von irgend einem Verkehr der Gäste untereinander, frühere Bekanntschaft abgerechnet, ist kaum die Rede. Der weite Corridor ist als Gemäldegallerie behandelt, die Reinlichkeit, Ordnung und Ruhe musterhaft, da alle Gänge und Treppen mit doppelten Teppichen belegt sind, leises Sprechen zum guten Ton gehört und Dienerschaft selten zu sehen ist. Morgens früh finden die Gäste in ihren Salons die Tische vollständig zum Frühstück gedeckt; ein einziger Zug an der Klingel genügt, um die Tags vorher bestellten Speisen zur angesetzten Zeit sofort erscheinen zu lassen. Bei den Schlafzimmern sind die Zimmermädchen Morgens immer zur Disposition der Gäste, da die Kellner die Salons zu reinigen haben, Feuer anzünden müssen etc. Das Geschirr ist sehr reich und musterhaft rein und blank gehalten; das Mobiliar sehr solid, meistens aus polirtem afrikanischem Ahorn verfertigt, in den Schlafzimmern mit blendend weisser Leinwand drapirt und in den Salons meistens mit grünem Sammt überzogen. Weiterer Luxus ist keiner in diesem Hotel zu finden, dafür bietet der prachtvolle zum Hotel gehörige Park eine grosse Annehmlichkeit. Der Betrieb ist ein ungemein einfacher: die Einkäufe richten sich nach den eingegangenen Bestellungen, die Vorräthe sind verhältnissmässig gering; das Weinlager um-

fasst je eine Sorte Bordeaux, Burgunder, Rhein- und Moselwein und Madeira, zwei Sorten Portwein, Sherry und Champagner und drei Sorten Bier und wenige Liqueure. Der Gast kennt nur das den Zimmern zugetheilte Zimmermädchen und einen Kellner und bei der Abreise den Hausknecht, der das Gepäck besorgt. Früher durfte im Hotel weder in Corridors noch Zimmern geraucht werden, erst durch ein Glied der königlichen Familie wurde diese strenge Ordnung gebrochen. Da die Familien gewöhnlich längeren Aufenthalt nehmen und die sechszehn Salons nur für eine beschränkte Zahl von Gästen Aufnahme gestatten (40—50 Herrschaften und 25—30 Dienerschaften), so ist der Verkehr im Hotel ein sehr schwacher, der Ertrag dagegen ein bedeutender. Es liegt jedoch auf der Hand, dass ein solches Hotel nur in England, und zwar nur auf dem Lande in einer schönen Gegend möglich ist, und dass ein sehr umfangreiches Geschäft in dieser Ausschliesslichkeit gar nicht geführt werden könnte.

Wie anders in den Vereinigten Staaten? Reist man z. B. nach New-York per Eisenbahn, so tritt eine geraume Zeit vor Ankunft des Zuges in jener Stadt ein besonderer Angestellter in den Eisenbahnwagen und erkundigt sich höflich nach dem Hotel, in welchem man abzusteigen gedenkt, worauf dieser Beamte gegen eine Contremarque den Gepäckschein in Empfang nimmt. Bei der Ankunft in der Stadt kümmert man sich nicht im Geringsten um sein Gepäck, sondern fährt direkt in das bezeichnete Hotel und ist erstaunt, beim Eintritt seine Koffer bereits vorzufinden. Im grossen Vestibule sind die verschiedenen Bureaux vereinigt; zuerst schreibt jeder ankommende Gast seinen vollständigen Namen in's Fremdenbuch und erhält hierauf die Zimmer angewiesen, wobei zugleich der Preis pro Tag für Kost und Logis mitbemerkt wird. Die Hebemaschine*), welche meistens auf der Plattform für die Personen Raum bietet und unterhalb das entsprechende Gepäck in einem besondern Behälter enthält, bringt den Reisenden leicht und bequem in das Stockwerk seiner angewiesenen Zimmer. Die Möblirung ist reich und bequem; in allen Zimmern ist Gas; die Waschtische enthalten feste Marmorbassins, welche nach Belieben durch Oeffnen eines Hahnens mit warmem oder kaltem Wasser gefüllt werden können; ein Druck auf eine Feder lässt das Wasser sofort ablaufen und das Bassin reinigen. Wünscht man zu speisen, so betritt man die glänzenden Speiseräume der ersten Etage. Der

*) Einzelne amerikanische Hotels begnügen sich nicht, wie die neuern europäischen Hotels, mit besondern Aufzügen für Personen und Gepäck. Den Damen steht vom Dameneingang nach den Empfangssalons der I. Etage ein eigener Lift zur Verfügung, und ist auch für die Dienerschaft ein besonderer Aufzug vorgesehen.

Chef de service (Obersaalkellner) erkundigt sich nach der Nummer des Zimmers und theilt hierauf einen Kellner für die Dauer des Aufenthalts zur Bedienung zu, sofern der Reisende selbst keine Einsprache erhebt. Eine sehr reichhaltige Speisekarte, Thee, Kaffee und Chocolade stehen dem Reisenden, mit Ausnahme weniger Stunden, den ganzen Tag zur Verfügung, ohne dass auch nur das Geringste aufgezeichnet wird. Ob er die feinsten Gerichte wählt, zehnmal des Tags zum Speisen kommt, bleibt sich ganz gleich. Nur die Getränke, Wein, Bier und Liqueurs, werden besonders notirt und bezahlt; zu dem Ende stellt der Fremde selbst den Bestellschein aus, worauf derselbe an's Controlbureau geht, die Unterschrift mit derjenigen im Fremdenbuch verglichen wird und hierauf als Beleg beim Rechnungsbureau verbleibt. Tritt der Fremde auf seiner Wanderung durch die Stadt in's Parterre eines Hotels, um allein oder mit Bekannten eine Erfrischung zu nehmen, so zahlt er baar an der Bar (Schenkbüffet). Erhält er Besuch von Freunden, so sind im Parterre besondere Empfangsräume; empfängt seine Familie Besuch von Damen, so sind besondere Eingänge und Treppen zum Empfangssalon der ersten Etage, da der Verkehr des Erdgeschosses für Damen zu unangenehm ist. Post- und Telegraphenbureau sind gleichfalls im Hotel, und will der Fremde abreisen, so kann er mit Leichtigkeit seine Rechnung selbst zusammenstellen, da es keine andern Extra's als die Getränke gibt. Wünscht er nach St. Francisco zu fahren, erhält er das Billet im Hotel; verschiebt der Reisende seine Abreise, so hat diess wieder Nichts zu bedeuten, indem sein Fahrbillet Gültigkeit während eines Jahres behält. Für die Bequemlichkeit des Fremden ist in jeder Beziehung gesorgt; in einem amerikanischen Hotel I. Rangs bewegt sich der Reisende mit einer ungemeinen Freiheit; die Schwierigkeit des Betriebs liegt hauptsächlich in der Administration des innern Departements, welches in seiner Mannigfaltigkeit und vielfachen Unterabtheilungen eine ausgezeichnete Controle und eine strenge Ordnung verlangt. Die grossen Ansprüche an die Reichhaltigkeit der Speisekarte und Vorzüglichkeit der Küche in einem feinen Hotel bieten Schwierigkeiten, welche den Verkauf aller nicht verwendeten Speisen an untergeordnete Etablissements bedingen, um eine grosse Abwechslung und ausgezeichnete Qualität zu ermöglichen.

Welchen Gegensatz zeigt nicht, ganz abgesehen von der grössern und geringeren Ausdehnung des Geschäfts, ein solcher Betrieb gegenüber dem vorherbeschriebenen eines englischen Familienhotels, und wie gross wieder ist nicht der Unterschied im Vergleich mit einem englischen Eisenbahnhotel, einem deutschen Stadthotel und einem schweizerischen Touristenhotel, so vielfache Uebereinstimmung diese letztern auch haben mögen. Während in

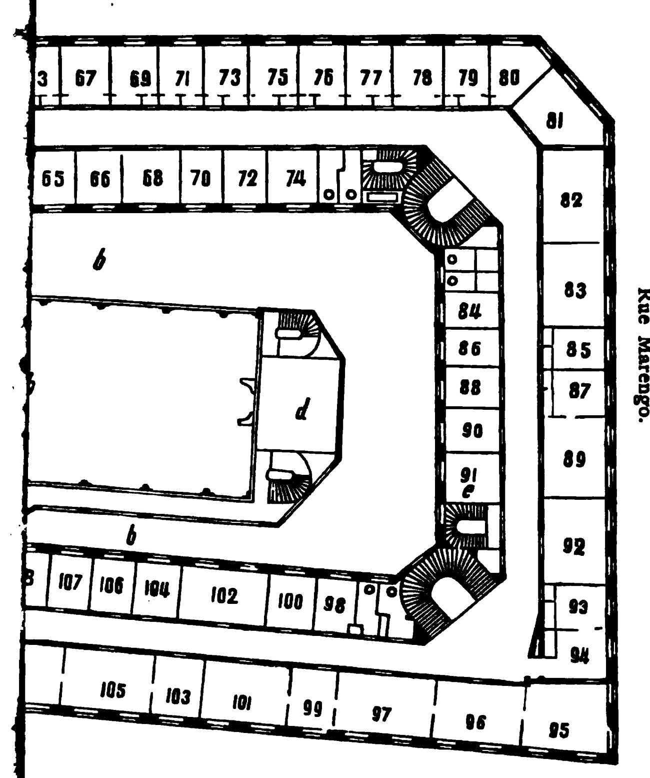
Norddeutschland die Gäste noch im Schlafe liegen und erst spät am Morgen ein oft knapp zugemessenes Frühstück auf's Zimmer servirt erhalten, finden sich im Touristenhotel beinahe sämmtliche Gäste gleichzeitig zu einem sehr reichhaltig ausgestatteten Frühstück ein, wo jeder Gast nach Belieben (à discretion, oft aber auch indiscret) sich bedienen kann. In dem einen Hotel findet das Diner Abends statt und nehmen sämmtliche Gäste daran Theil. Die Restauration, d. h. das Speisen à la carte, ist in Folge dessen schwach besucht; beim Touristenhotel wechseln diese Verhältnisse alle Tage: Je nachdem die Mittagstafel oder eine der spätern (oft drei- und vierfachen) Table d'hôtes stärker oder schwächer besetzt war, ist das Speisen à la carte Abends ein verschiedenes. Solche Unregelmässigkeiten erschweren den Betrieb; der Einkauf und die Verwendung der Lebensmittel erfordern doppelte Aufmerksamkeit und Erfahrung; das Personal hat in dem einen Geschäfte seine regelmässige Erholungszeit, in einem andern kommt dasselbe kaum zum Athmen oder muss, wie bei verschiedenen Eisenbahnhotels, beinahe doppelt vertreten sein, um dem ununterbrochenen Betrieb genügen zu können.

Das eine Geschäft entspricht mehr den Ansichten solcher Gäste, welche von einem Hotel vollständige gute und rasche Erfüllung ihrer Wünsche und Bedürfnisse verlangen, für ihre Person jedoch vollbewusst und sicher auftreten und keiner Anleitung, keines Verkehrs mit andern Personen bedürfen, während der andere Gasthof die Individualität des Reisenden mehr berücksichtigt und ein engerer Verkehr zwischen den Gästen und dem Wirthe entsteht, der sich nicht nur auf äussere Anforderungen bezieht.

Alle möglichen Ansichten finden sich in der Welt, im Leben vertreten, warum nicht auch im Leben und Verkehr, wie der verhältnissmässig vielumfassende und dennoch enge Kreis eines Hotelgeschäfts ihn bietet?

is.

bringen, ist eine besondere Nummerirung




*g* Grosse Salons.
*h* Grosser Speisesaal.
*i* Gallerie und Conversationssaal.

I. Etage.



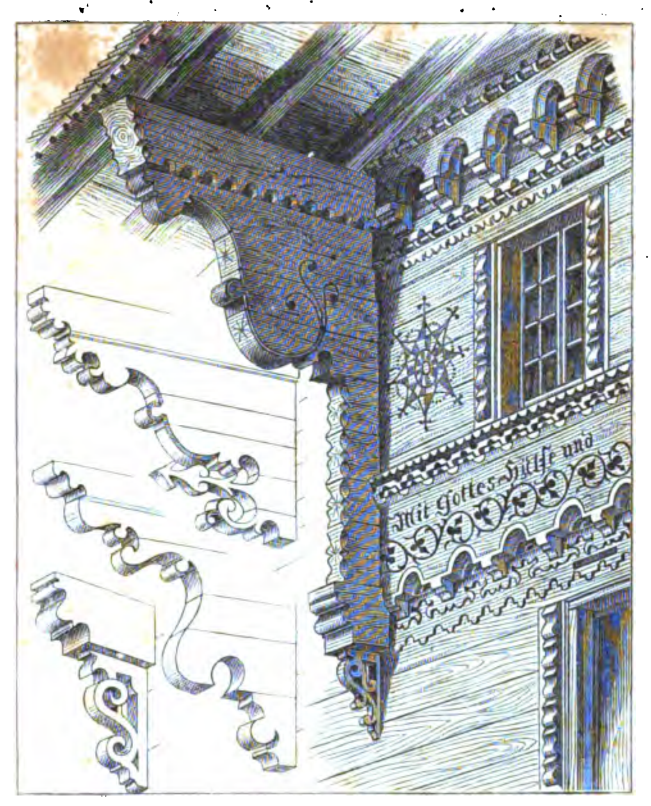



Fig. 17 — **Blockbau.**



Fig. 6 — **Wandunterstützung.**

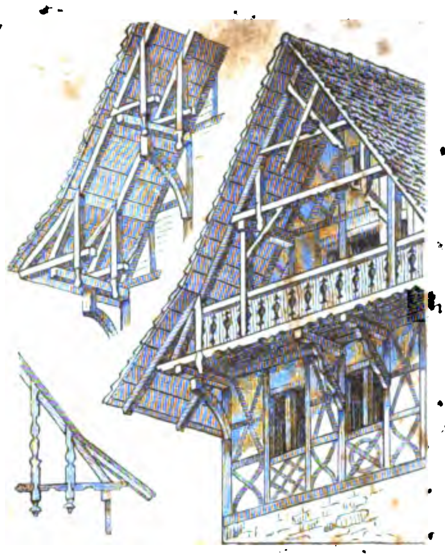


Fig. 26 — **Riegelbau.**



Fig. 44 — **Dach-Ausladungen.**




Fig. 40.



